BALLANCIN

CISA

Nome della collina dove è sita la Cantina.

Vino Frizzante

ZONA DI PRODUZIONE

Zona di ubicazione: Veneto
Vitigno: a bacca bianca
Terreno: argilloso, ricco di sostanza organica
Forma di allevamento: Sylvoz
Epoca di vendemmia: metà settembre

VINIFICAZIONE

Pressatura: molto soffice
Resa: 75%
Fermentazione: a temperatura bassa e rigorosamente controllata
Affinamento: in tini d'acciaio
Frizzantatura: Metodo Charmat

CARATTERISTICHE ANALITICHE

Residuo zuccherino: 12 gr. lt.
Gradazione alcolica: 11% vol.
Acidità totale: 6,10 gr. lt.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vista: di colore giallo paglierino scarico, con riflessi verdognoli
Olfatto: al naso esprime piacevoli note di frutta a polpa gialla, di agrumi e sentori minerali
Gusto: delicato ed asciutto

ABBINAMENTI

Perfetto con primi piatti di mare e risotti con verdure
Servire a 5-7 °C, stappando al momento del consumo.

Società Agricola Ballancin Lino s.s. | Via Drio Cisa, 11 - Solighetto (TV) | Tel. 0438 842749
viniballancin@viniballancin.com | **www.viniballancin.com**