



BALLANCIN



LIÈ

Collina posta direttamente alle spalle della Cantina.

Colli Trevigiani

Indicazione Geografica Tipica

Vino Frizzante col fondo

ZONA DI PRODUZIONE

Zona di ubicazione: Colli Trevigiani

Vitigno: Glera

Terreno: argilloso, limoso

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: in bottiglia

CARATTERISTICHE ANALITICHE

Residuo zuccherino: 0 gr. lt.

Gradazione alcolica: 11% vol.

Acidità totale: 6,10 gr. lt.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vista: il deposito è segno di genuinità

Olfatto: bouquet che varia nel tempo, note fresche e fruttate che ricordano la mela acerba ed i fiori di glicine, unite ad una percezione delicata di crosta di pane

Gusto: il sapore è asciutto, fresco e snello

ABBINAMENTI

Si sposa con tutti i piatti, particolarmente apprezzato con la soppresa veneta

Versare in una caraffa alta e stretta e servire a 5-7 °C.