



BALLANCIN

LE ZHOPE de Lino

Nome ispirato al primo vigneto acquistato da Lino Ballancin, fondatore dell'attività dell'Azienda.

Spumante Extra Dry

ZONA DI PRODUZIONE

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

VINIFICAZIONE

Pressatura: soffice
Resa: 75%
Fermentazione e affinamento: in tini d'acciaio termocondizionati
Presa di spuma: 30 gg.
Spumantizzazione: Metodo Charmat

CARATTERISTICHE ANALITICHE

Residuo zuccherino: 17 gr. lt.
Gradazione alcolica: 11% vol.
Acidità totale: 6 gr. lt.
Pressione in bottiglia: 5 atm.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vista: presenta perlage fine e persistente
Olfatto: aroma fruttato con sentori di mela
Gusto: delicato ed asciutto

ABBINAMENTI

La freschezza e la fragranza di questo vino spumante lo rendono ideale per accompagnare ogni momento conviviale, particolarmente indicato per aperitivi e desserts
Servire a 4-5 °C, stappando al momento del consumo.

