O-X Bianco Frizzante

BOLLICINE NO SOLFOROSA AGGIUNTA

INFO

Paese: Italia

Regione: Veneto

Vitigni: Glera, Pinot Nero

Suolo: Riporto sedimentario e marna

Estensione del vigneto: 2 ha

Tipo d'impianto: Sylvoz e guyot

Densità ceppi per ha: 3.000

Età media del vigneto: 20 anni

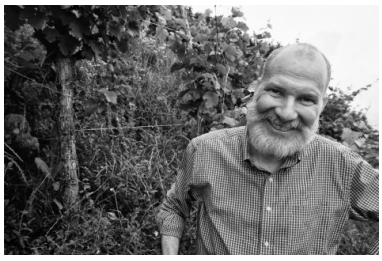
Produzione media per ha: 50 hl

Vinificazione e affinamento: Pressatura diretta del pinot noir, pigiatura della glera, fermentazione spontanea e macerazione sulle bucce per tutto l'inverno in tini d'acciaio inox. Imbottigliamento estivo con aggiunta di mosto fresco di uve appassite e rifermentazione in bottiglia.

Solforosa totale: 10 mg/l

Bottiglie prodotte: 3.000

PRODUTTORE



COSTADILÀ

Martina Celi e Alex Della Vecchia

PERCHÉ

L'O-X Bianco Frizzante di Costadilà è un vino rifermentato rustico e nobile. Personalità e precisione del pinot nero, si legano alla dimensione più istintiva della glera, per un vino educato e serioso, ma incredibilmente goloso che avrà solo da guadagnare dal tempo in bottiglia.

QUANDO

Al mare d'estate, nel bosco d'autunno, sulle piste da sci d'inverno o al fiume a primavera, l'O-X Bianco Frizzante di Costadilà è una bottiglia da stappare con gli amici durante una gita fuori porta con panfocaccia e mordatella per una merenda rigenerante.

Velier S.p.A. - Via byron 14 - 16147 Genova, Italia
P.IVA IT00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: triplea@velier.it