



R01 BIANCO

Bianco Spumante Extra Dry

Ottenuto da uve Malvasia bianca coltivate nei nostri vigneti di Strongoli con esposizione nord est. Il vino viene rifermentato in autoclave per circa tre mesi raggiungendo una pressione di circa 4.0 atm con un residuo zuccherino di 12 gr/litro.

Si presenta con un colore giallo paglierino e con un profumo di crosta di pane caldo. Ottimo come aperitivo, si abbina bene a carni bianche, pesce azzurro e crostacei.

Temperatura di servizio consigliata 8-10°C.
75 cl

Obtained from white Malvasia grapes grown in our Strongoli vineyards with north-east exposure.

The wine is refermented in a wine container for about three months reaching an atmospheric pressure of about 4.0 atm with a residual sugar of 12 gr/ liter.

It has a straw yellow color and a scent of hot bread crust.

Excellent as an aperitif, it goes well with white meats, blue fish and shellfish.

Recommended serving temperature 8-10 °C
75 cl.

Aus weißen Malvasia-Trauben geerntet, die in unseren Strongli-Weinbergen mit Nordostausrichtung angebaut werden.

Der Wein wird etwa drei Monate im Autoklaven behandelt, wobei ein Druck von etwa 4,0 atm erreicht wird mit einem Zuckerrest von 12 gr / Liter. Es hat eine strohgelbe Farbe und einen Duft von heißer Brotkruste.

Ausgezeichnet als Aperitif, er passt gut zu weißem Fleisch, blauem Fisch und Schalentieren.

Empfohlene Serviertemperatur 8-10 °C
75 cl