

DONNA MARZIA

DONNA MARZIA - FRIZZANTI

BIANCO

IGP SALENTO FRIZZANTE BIANCO

VARIETÀ: vitigni raccomandati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°C

TERRENO: alluvionale, medio impasto
con zone tendenti al calcareo.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot.

DENSITÀ DI IMPIANTO: 5.500 piante per ha.

PRODUZIONE

Diraspatura e pigiatura soffice. Dopo la prima fermentazione, viene fatto rifermentare in autoclave (metodo Charmat) a temperatura controllata per ottenere la leggera effervescenza che lo caratterizza.

DEGUSTAZIONE

COLORE: giallo paglierino tenue.

PERLAGE: elegante e fine.

BOUQUET: delicatamente aromatico e fragrante.

SAPORE: delicato, piacevolmente fresco.

