



Doppiovento Vino Bianco Frizzante

Fattoria San Francesco

Tipo	Vino bianco
Origine	Italia, Calabria
Produttore	Fattoria San Francesco Cirò
Classificazione	Vino bianco Frizzante
Contenuto	75 cl
Conservazione	fino a 3 anni
Temperatura di servizio	8 - 10° C
Contenuto alcolico	11.5 %
Vitigni	Greco Bianco
Articolo n.	18414700

Annotazioni

Nei vini spumanti, l'acido carbonico si forma durante la seconda fermentazione attraverso un processo naturale, che si tratti della tradizionale fermentazione in bottiglia o di una fermentazione in grandi volumi (metodo Charmat). Nel caso dei vini spumanti, l'acido carbonico è per lo più aggiunto esogenamente. Se il vino viene fermentato in un serbatoio a pressione, è possibile anche la formazione di acido carbonico endogeno. A differenza degli spumanti, è possibile imbottigliare gli spumanti in bottiglie con tappo a vite, poiché il loro contenuto di anidride carbonica è inferiore; tra 1 e 2,5 bar. Di solito, anche il contenuto alcolico dei vini spumanti è inferiore a quello dei vini frizzanti.

Abbinamenti

Un meraviglioso accompagnamento ad antipasti, piatti di pesce e crostacei, nonché un vino da aperitivo con antipasti pregiati.

Note di degustazione

Riflessi verdastri. Al naso è floreale, con un leggero sapore di albicocca secca e frutta esotica. Al palato è armonico, fresco, leggero e gustoso.