



## Fermentino Vino Bianco Frizzante

Tenuta Iuzzolini

<b>Tipo</b>	Vino bianco
<b>Origine</b>	Limoncello, Calabria
<b>Produttore</b>	Tenuta Iuzzolini Cirò
<b>Classificazione</b>	Vino bianco Frizzante
<b>Contenuto</b>	75 cl
<b>Conservazione</b>	fino a 3 anni
<b>Temperatura di servizio</b>	8 - 10° C
<b>Contenuto alcolico</b>	11.5 %
<b>Vitigni</b>	Greco Bianco 100 %
<b>Articolo n.</b>	18239700

### 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.