

STRADA RIELA



VINO:	100% Vespaiolo
DENOMINAZIONE:	VENETO IGT VESPAIOLO
PROVENIENZA:	Colle di Santa Lucia a Breganze
TERRENO:	Collina vulcanica
TIPOLOGIA:	Frizzante Secco

VINIFICAZIONE: vendemmia scelta con casse da 10 kg, pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata a 18° gradi Il vino, completa una parte di fermentazione in bottiglia, diventando un vino vivace sur lie. Per questo motivo in bottiglia presenta un leggero fondo. Non vengono aggiunti solfiti in questo vino.

CARATTERISTICHE: Alla vista si presenta paglierino con riflessi verdolini, con piccole bollicine di lunga persistenza. Al naso si alternano profumi di frutta fresca, agrumi come pompelmo e scorza di arancio. In bocca è di buona struttura. Gradevole non solo da aperitivo, ma da tutto pasto. Entusiasmante durante una chiaccherata con gli amici, rilassante dopo lo sport o appagante dopo una calda giornata estiva. Esalta il pesce, valorizza la pizza e si lasca bere durante un pasto frugale.

MODALITÀ DI SERVIZIO: **1 DA LIMPIDO A TORBIDO:** Aprire la bottiglia leggermente inclinata per evitare la fuoriuscita del vino, versare lentamente nel bicchiere finché non esce torbido, per chi desidera il fondo, ne farà richiesta.

2 LIMPIDO A LIMPIDO: Caraffare lentamente per separare i sedimenti del vino, servire nella flute, o in bicchiere che abbia il "punto-perlage".

3 TUTTO FONDO : Agitate prima dell'"uso", aprire la bottiglia ben fredda tenendola leggermente inclinata e servirla direttamente nel bicchiere. Assaporare il vino con il suo gusto originariamente amarognolo e sentire le bollicine in bocca senza vederle...

Temperatura di servizio: 8°C