



L'intruso brillo col naso all'insù

Tipologia :	Asprinio frizzante - rifermentato in bottiglia
Caratteristiche :	Vino frizzante integro sui propri lieviti, non filtrato e non sboccato. bollicina leggera ed allegra, con netti sentori di frutta bianca, agrumi e crosta di pane. Vino con decisa spinta acida, propria del vitigno, che rimanda di continuo sentori agrumati e citrini; dissetante e persistente.
Bottiglie prodotte :	3.000
Origine uve :	In affitto
Vendemmia – modalità ed epoca :	Primi giorni di settembre
Resa (q/ha) :	60
Lieviti :	No
Acidità (g/l) :	7/8
Correzione acidità :	No
Macerazione :	No
Affinamento :	Acciaio per 12 mesi
Rame :	< 0,10 mh/l
Titolo alcolometrico :	11
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	5
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	26