

Terre di Malbo Gentile



CANTINA DEL
FRIGNANO

Sei Unica 2023

Bianco fermo Biologico



In bottiglie da 0.75 lt

Gradi: 13,5°

Vitigni:

Trebbiano Romagnolo - Trebbiano di Spagna – Trebbiano Modenese – 80% Malvasia di Candia - Gewurztraminer restanti 20% da uve proprie certificate Bio coltivate su terreni del Basso Frignano (Modena) ad una altezza di 500 m. s. l. m (vigneto “Sperimentale”), raccolta manuale in cassette da 25 Kg, resa per ettaro 65 quintali.

Vinificazione: Pressatura soffice, ottenuto dal 50% di mosto fiore, successivamente si effettua debourrage, proseguendo con la fermentazione a 16° in vasca d'acciaio. Sosta sulle fecce 5 mesi.

Caratteristiche:

Si presenta di un colore giallo/verdolino brillante. Al naso profumato, si percepiscono fiori d'acacia e tiglio. Nonostante la sua aromaticità al palato risulta sapido fresco e minerale, con leggeri sentori di agrumi e frutta come pesca bianca e albicocca matura.

Soc. Agr. CANTINA DEL FRIGNANO SRL

Via Valle Ofio 3885 - 41028 Serramazzoni Mo - Partita iva 03821810367

Produzione e vendita Via San Rocco 1185 Pazzano di Serramazzoni Mo tel. 0536 952338

e-mail cantinadelfrignano@gmail.com pec cantinadelfrignano@pec.it

