

BARRO SANTE BIANCO "COL FONDO"



Tipologia:	frizzante "col fondo"
Prevalente provenienza uve:	comune di Motta di Livenza
Tipo di terreno:	tessitura franco limosa e argillosa con accumulo di carbonato di calcio in profondità.
Vinificazione:	Pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata (16-18°C). Affinamento su feccia nobile in acciaio per 6 mesi e successivo imbottigliamento.
Presa di spuma:	rifermentazione in bottiglia.

DATI ANALITICI MEDI

Alcool:	11,00 vol
Zuccheri:	0 g/l
Acidità totale:	5,5 g/l
pH:	3.20

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto:	colore giallo paglierino con spuma e perlage fine e persistente.
Profumo:	crosta di pane, frutta matura.
Abbinamenti:	formaggi a media stagionatura, salumi.
Tipo di bicchiere:	calice da vino bianco di media ampiezza.
Temperatura servizio:	7-8°C
Conservazione:	in luogo fresco e buio.

SANTE BARRO



AZIENDA AGRICOLA BARRO SANTE

VIA MUGGIA 36, 31045 MOTTA DI LIVENZA (TV)
WWW.BARROSANTE.COM - INFO@BARROSANTE.COM
TEL/FAX +39 0422 76 81 30