



## |Z| Frizzante sui lieviti

Uva: Vitigno tradizionale dell' Isola

Vigneto di provenienza: Alto Campidano

Allevamento: controspalliera (potatura guyot)

Anno di impianto: 1985

Terreno: misto argilloso, sabbioso, con molto scheletro, da disfacimento ossidiano

Resa per ettaro: 80 Q.li/ha

Vendemmia: manuale in cassette

Vinificazione: pressatura soffice, decantazione statica, spillatura, fermentazione in acciaio con lieviti selezionati a 18-20°C

Maturazione: Almeno sei mesi in acciaio

Affinamento: almeno quattro mesi in bottiglia

Rifermentazione: a settembre dell'anno successivo viene fatto rifermentare con il 5% di mosto bianco per la presa di spuma e fatto riposare per almeno sei mesi

Grado alcolico: 12,5 %vol.



Esame organolettico: il colore si presenta giallo paglierino, velato dai suoi lieviti con una spuma fitta e accattivante. All'olfatto dona aromi da fiori bianchi e gialli con note agrumate e speziate. Al palato risulta fresco e acido con bollicine disordinate ma avvolgenti.

### Abbinamenti

Note: Dopo decantazione, se adeguatamente “scaraffato”, si può presentare brillante, mutando lievemente aspetto estetico e organolettico, risultando più pulito alla vista e al naso, più acido e meno rotondo in bocca.