



Animè

FRIZZANTE BIANCO IGT SALENTO

Vino che si presenta di color giallo paglierino con lievi riflessi verdolini.

Profumi intensi e fruttati; in bocca mela verde con un finale minerale.

Varietà delle uve:

Verdeca - Fiano

Gradazione alcolica:

11 % vol.

Produzione per ha – età dei vigneti:

13.000 bottiglie (5.000 ceppi per ha) – 25/30 anni

Sistema di allevamento: spalliera

In cantina:

il mosto viene mantenuto costantemente a temperatura controllata. Il vino è ottenuto secondo il metodo Charmat.

Durata:

vino pronto dopo 2 mesi di affinamento in bottiglia. Mantiene intatte la sue caratteristiche organolettiche per almeno due anni.


VINI dal Cuore del Salento

feudiguagnano.it
