

• La Bottiglia del Nonno •

BIANCO FRIZZANTE INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA Sillaro



Grado alcolico	12% Vol.
Uve	Albana, Trebbiano e Chardonnay.
Territorio	Dozza e Imola.
Impianto	Guyot.
Terreno	Collinare, medio impasto e argilloso.
Altimetria	100-190m s.l.m.
Resa per ettaro	120ql.
Vinificazione	Macerazione e fermentazione a freddo delle uve. In seguito, presa di spuma con rifermentazione naturale in bottiglia.
Colore	Giallo paglierino intenso con riflessi dorati, perlage fine e persistente.
Profumo	Abbastanza intenso, con sentori fragranti, fruttati e minerali.
Sapore	Secco, abbastanza caldo, fresco e sapido. Gradevole il perlage e il finale lungo di mandorla amara.
Servire a	8°C.
Abbinamenti	Pasta all'uovo, crescentina romagnola e salumi, carni bianche e fritti di pesce.

• La Bottiglia del Nonno •

SPARKLING WHITE TYPICAL GEOGRAPHICAL INDICATION Sillaro



Alcohol by vol.	12% Vol.
Grape varietal	Albana, Trebbiano e Chardonnay.
Region	Dozza and Imola.
Planting scheme	Guyot.
Soil	Medium-textured, clayey, hillside soil.
Altitude	100-190m above sea level.
Yield per ha.	120ql.
Vinification	Maceration and fermentation of the grapes at controlled low temperatures, followed by prise de mousse and natural bottle-fermentation
Colour	Intense straw yellow colour with golden highlights. Fine, persistent perlage.
Bouquet	Fairly intense aroma with fragrant, fruited and mineral notes.
Flavour	Dry, fairly warm-tasting, fresh and sapid. Pleasant perlage and long finish with hints of bitter almonds.
Serve at	8°C.
Food pairings	Pair with egg pasta dishes, Crescentina Romagnola and sliced meats, white meat and fried fish.