



TENUTA MORIANO

*dedicato a chi vive intensamente il presente ma con uno sguardo attento alla storia e alle magie del tempo,
e a chi bevendo il nostro vino si emoziona nel percepire il forte legame con la nostra terra*

Priceaux

BIBI'

NOTE TECNICHE

CLASSIFICAZIONE	spumante Extra Dry
UVAGGIO	glera, pinot grigio
TECNOLOGIA DI PRODUZIONE	Il mosto fiore ottenuto da una pressatura soffice è posto in vasche d'acciaio dove avviene la decantazione statica a freddo
FERMENTAZIONE	ad opera di lieviti selezionati, è condotta alla temperatura costante di 18°C e termina in 8-10 giorni, successivamente effettua una seconda rifermentazione in autoclave con il metodo charmat
ALCOOL	11,50 %
TEMPERATURA DI SERVIZIO	10°/12°

NOTE DEGUSTATIVE

ASPETTO VISIVO	giallo paglierino chiaro con perlage fine e persistente
OLFATTIVO	profumo intenso e persistente con sentori di fiori di acacia e glicine
GUSTATIVO	al palato fresco ed equilibrato da una gradevole nota acidula
ABBINAMENTI	carni bianche, pesce, formaggi sia freschi che di media stagionatura

