



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 |

