



VILLA RESIO

BIANCO FRIZZANTE



TIPO VINO: Frizzante bianco metodo charmat.

VARIETÀ UVA: Uve bianche.



TENORE ALCOL: 11% Vol.

AFFINAMENTO: In bottiglia.

PRESSIONE IN BOTTIGLIA: 2.5 atm.



COLORE: Giallo paglierino, perlage fine e persistente.

PROFUMO: Fine, floreale con ricordi al fiore di acacia e glicine e fruttato, con piacevoli sentori di mela gialla.



SAPORE: Secco, abbastanza caldo e abbastanza morbido. Piacevole freschezza e sapidità.



TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8°C.

ABBINAMENTI: Ottimo come aperitivo, la bollicina delicata accompagna piacevolmente tutto il pasto. Buon accompagnamento per piatti di pesce anche con salse corpose per preparazioni di pesce bollito o fritto; la bollicina piacevole accompagna volentieri i piatti a base di pesci grassi.



TYPE OF WINE: Slightly sparkling white charmat method.



GRAPE VARIETY: White grapes.

ALCOHOL CONTENT: 11% alc by vol.

REFINEMENT: In bottle.

BOTTLE'S PRESSURE: 2.5 atm



COLOUR: Straw yellow, fine and persistent perlage.

PERFUME: Fine, floral with hints of acacia and wisteria flowers and fruity, with pleasant hints of yellow apple.



TASTE: Dry, warm enough and soft enough. Pleasant freshness and sapidity.



SERVING TEMPERATURE: 6-8°C.

FOOD PAIRING RECOMMENDATIONS:

Excellent as an aperitif, the delicate bubble pleasantly accompanies the whole meal. Good accompaniment for fish dishes also with full-bodied sauces for boiled or fried fish preparations; the pleasant bubble gladly accompanies dishes based on fatty fish.

