

Ca' Neva

JOLLY

VINO FRIZZANTE

Uve: minimo 85% di uve Glera

Denominazione: IGT TREVENEZIE

Epoca di vendemmia: inizio Settembre

Le uve vengono vinificate in bianco con pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata in vasche di acciaio inox. Il vino base affina in acciaio per preservare freschezza e aromaticità.

La frizzantatura avviene in autoclavi di acciaio inox, dove si svolge la seconda fermentazione che conferisce al vino la sua piacevole vivacità.

Colore: giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli.

Profumo: fresco e delicato, con note fruttate e floreali che richiamano mela verde, pera e fiori bianchi.

Gusto: fresco, armonico e piacevolmente frizzante, con buona sapidità e finale delicato.

Abbinamenti: perfetto per accompagnare aperitivi, antipasti leggeri, finger food, piatti di pesce e momenti conviviali.

Temperatura di servizio: 6 - 8 °C.

Grado alcolico: 10,5 % vol.

Ca' Neva Srl - Caneva (PN) - ITALIA

