

# Porta Leone



## Bianco Frizzante IGT Marca Trevigiana



### Descrizione Prodotto

Vino frizzante ottenuto per rifermentazione in autoclave, con lieviti selezionati e a temperatura controllata.



0,750 lt

**Zona di Origine:** provincia di Treviso.

**Altimetria:** 40 metri s.l.m.

**Tipologia del Terreno:** medio impasto.

**Uve:** Chardonnay e Glera in prevalenza.

**Sistema di Allevamento:** Sylvoz.

**Epoca di Raccolta:** prima e seconda decade di settembre.

### Tecnologia "Le Contesse":

- pressatura soffice e pulizia del mosto per decantazione statica a freddo.
- conservazione di una parte del mosto a freddo, vinificazione della restante parte a temperatura controllata e poi conservazione in recipienti di acciaio inox a bassa temperatura.
- rifermentazione in autoclave con lieviti selezionati.
- imbottigliamento e riposo in bottiglia per qualche settimana in magazzino condizionato.

**Gradazione Alcolica:** 10,50 % vol.

**Residuo Zuccherino:** 9 g/l.

**Perlage:** fine e persistente.

**Colore:** giallo paglierino chiaro.

**Profumo:** fruttato con note di mela Golden e pera Williams, floreale di fiori bianchi.

**Palato:** fresco e sapido.

**Servizio:** servire freddo ad una temperatura di 8-10°C.

**Abbinamenti Consigliati:** vino giovane e vivace, ideale per accompagnare piatti leggeri e sfiziosi, portate di pesce alla griglia, carni bianche e verdure al forno o fritte.

