

Ofride

Vino bianco frizzante

COLORE

Giallo paglierino brillante

PROFUMO

Al naso si contraddistingue per piacevoli note di frutta a pasta bianca armonizzate da sfumature di lime e fiori di campo

GUSTO

In bocca è piacevole e rinfrescante e la bolla, leggera ma ben definita, si sposa bene alla struttura sapida del vino

VITIGNO Famoso 80%, Chardonnay 20%

ZONA DI PRODUZIONE Pideura – Brisighella (RA)

ESPOSIZIONE Ovest

TERRENO argilloso con inerbimento permanente

ALTITUDINE 180 metri s.l.m.

ALLEVAMENTO Guyot

ANNO DI IMPIANTO 2004

VENDEMMIA manuale: Chardonnay 15-20 agosto, Famoso 5-10 settembre

VINIFICAZIONE i due varietali vengono vinificati separatamente in purezza e vengono poi assemblati al momento della spumantizzazione; la vinificazione è in bianco con separazione delle bucce con pressatura soffice, fermentazione alcolica in vasca di acciaio a temperatura controllata, seconda fermentazione in autoclave per presa di spuma

ABBINAMENTI ottimo come aperitivo, si abbina bene alla piadina farcita, tartine, bruschette, frittura di pesce, crudità di mare

IL SOMMELIER CONSIGLIA tartare di ricciola