

# MASSERIA COTEZZE



Denominazione

## VINO FRIZZANTE BIANCO metodo ancestrale

**Uvaggio**

FIANO 100%

**Esposizione**

SUD /EST

**Vigneti**

I VIGNETI SI TROVANO TRA I 500/700 METRI  
S.L.M TERRENI ARGILLOSI CON ALLEVAMENTO  
A SPALLIERA POTATURA GUYOT

**Densità**

4000 CEPPI A ETTARO

**Produzione**

100 Q/LI A ETTARO

**Raccolta**

MANUALE METÀ SETTEMBRE

**Vinificazione**

PRESSATURA SOFFICE AD UVE INTERE  
FERMENTAZIONE IN ACCIAIO  
A TEMPERATURA CONTROLLATA

**Colore**

GIALLO CHIARO CON RIFLESSI VERDOGNOLI

**Descrizione**

AL NASO NOTE DI MELA E GELSOMINO,AL PALATO SI  
CONTRADDISTINGUE PER LA SUA' FRESCHEZZA  
E SAPIDITA' VIVACE

**Temperatura di servizio**

8/10°C