



FRENKI
VINO BIANCO SPUMANTE
METODO MARTINOTTI - EXTRA DRY

Denominazione: deriva dal soprannome familiare di Franco, nonno di Edoardo, titolare dell'Azienda Agricola Ca' Novi, che da lui eredita l'attitudine e la grande passione per la terra, ma soprattutto per la lavorazione in vigna.

Blend: Glera e piccole percentuali di varietà autoctone ed aromatiche.

Zona di produzione: i nostri vigneti sono situati nella provincia di Treviso, all'interno dell'area Doc Piave, zona pianeggiante con terreni di origine alluvionale, di medio impasto.

Sistema di allevamento: Sylvoz, con 3000 piante per ettaro.

Produzione per ettaro: 170 quintali di uva.

Periodo di vendemmia: seconda settimana di ottobre.

Tecniche di produzione: vinificazione in bianco, spremitura soffice delle uve e fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata.

Metodo di spumantizzazione: metodo Martinotti - charmat

Note degustative

Colore: giallo paglierino con lievi riflessi dorati.

Perlage: molto fine, ricco, fluente, persistente e cremoso.

Profumo: va dai gentili profumi di fiori quali il sambuco, il glicine d'acacia ed il taglio alla calda frutta a polpa bianca come la pesca e la pera mature sino alla lieve e spigolosa nota tropicale dell'ananas appena tagliato.

Gusto: fresco e fragrante, piacevolmente morbido, di buona sapidità e armonia con intensa persistenza e grande equilibrio nel lungo finale.

Abbinamenti: radicchio di Treviso, asparagi, funghi di bosco, piatti di pesce.

Temperatura di servizio: 6 °C

Gradazione alcolica: 11,00% vol

Zuccheri: 14 g/l

Acidità: 5,5 g/l

