



## SCIAGLÌN EXTRA DRY

**Nome vitigno:**

Sciaglin 100% vitigno autoctono

**Vinificazione:**

Spumante metodo Charmat, viene vinificato in bianco a temperatura controllata con pressatura molto soffice delle uve intere. Segue rifermentazione in autoclave e successivo affinamento sui lieviti per circa 2 mesi

**Uva:**

bacca bianca

**Denominazione:**

vino spumante

**Zona di produzione:**

Friuli Grave - Colline dell'area pedemontana del Friuli Occidentale - Provincia di Pordenone - Regione F.V.G.

**Terreno:**

di medio impasto

**Sistema d'allevamento:**

Guyot doppio e semplice; densità 4000 viti per Ha; carico di gemme: 12 - 14 per ceppo

**Resa:**

70 - 80 quintali per Ha

**Località vigneto:**

Colle; Pinzano al Tagliamento; Castelnovo del Friuli

**SCHEDA ORGANOLETTICA****Vino:**

Sciaglin

**Colore:**

giallo paglierino con riflessi verdacei

**Profumo:**

aromatico, speziato, delicato, intenso

**Gusto:**

di buona morbidezza, persistente freschezza e sapidità

**Abbinamenti:**

vino da antipasti e particolarmente adatto ad essere abbinato a piatti a base di pesce

**Temperatura di servizio:**

8-10 gradi

