



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

