

VINO BIANCO FRIZZANTE A FERMENTAZIONE NATURALE IN BOTTIGLIA (COL FONDO)



INGREDIENTI: Uva, lievito

CONSERVANTI E ANTIOSSIDANTI: metabisolfito di potassio (E224)

Ottenuto da uve Glera e rifermentato in bottiglia, conserva i lieviti sul fondo, che gli conferiscono un aspetto velato e un carattere più rustico e complesso. Al naso emergono sentori di mela matura, crosta di pane, fiori secchi e agrumi, mentre al palato è secco, sapido e fresco, con bollicine fini e un finale piacevolmente amarognolo.

Ideale con piatti della tradizione veneta come baccalà mantecato, sarde in saor, frittture di pesce, salumi locali e formaggi freschi. Ottimo anche con pizze rustiche, focacce e piatti vegetariani.

Temperatura di servizio: 8–10°C. Si può degustare limpido, lasciando il fondo nella bottiglia, oppure agitare leggermente per risospendere i lieviti e apprezzarne la complessità naturale

VALORI NUTRIZIONALI (per 100 ml)	
Energia	277,7 KJ/66,3 Kcal
Carboidrati (%)	0,49
-di cui zuccheri(g%/ml)	0,05
Proteine (%)	0,03
Sale (%)	<0,01
Grassi (%)	0
-di cui acidi grassi saturi (%)	0



Raccolta differenziata	Bottiglia vetro: raccolta vetro GL71
	Tappo corona: raccolta plastica FE40
	Capsula: raccolta plastica C/PVC 90
	Tappo sughero: raccolta differenziata dedicata o raccolta differenziata per rifiuti organici FOR 51
	Spago: raccolta dedicata/tessuto TEX 60

Informazioni aziendali:

CANTINA POSMON di Luciano Carpenè
Via Castelletto 123 31010 Farra di Soligo TV
P.I. 02447320264
Email: infocantinaposmon@gmail.com
Tel: 0438 898132 \ cell. 328 8646976