

Vineyards V8

## Wino V8+ Sior Berto



POCHODZENIE PRODUKTU:

Wenecja Euganejska



### Opis

Delikatne połączenie wyselekcjonowanych szczepów białych winogron fermentowanych metodą Charmat'a. W dozach właściwych dla win brut, świeże i intrygujące, doskonale łączy kwasowość z dobrze podkreślonym aromatem.

### Degustacja:

Wino o zgaszonym słomkowożółtym kolorze, z gęstą i utrzymującą się perlistością. Bukiet, w którym dominują głównie nuty kwiatowe i delikatny posmak drożdży. Harmonijny, intrygujący smak, dobrze zbilansowany między świeżymi kwaskowatymi nutami, a przyjemną i wyrafinowaną wytrawnością.

### Dane techniczne

RODZAJ:

SZCZEP:

mieszanka szczepów białych winogron

OZNACZENIE GEOGRAFICZNE:

ROCZNIK:



<b>WINNICA:</b>	winnice północno-wschodnich Włoch
<b>ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU:</b>	11,5%
<b>BARWA:</b>	Słomkowożółta
<b>BUKIET:</b>	
<b>WINIFIKACJA:</b>	Zebrane winogrona poddane zostają oddzielnej winifikacji, a z otrzymanego wina zostaje przygotowana baza pod wino Cuvée. Po znalezieniu odpowiedniej równowagi, wino zostaje nastawione w nierdzewnych autoklawach, gdzie fermentuje i musuje pozostając pod wpływem drożdży przez 40 dni.
<b>ALERGENY:</b>	
<b>OPAKOWANIE:</b>	Butelka szklana
<b>POJEMNOŚĆ:</b>	0,75 litra
<b>KRAJ POCHODZENIA:</b>	Włochy
<b>TEMPERATURA PODANIA:</b>	6-8 °C