



CANTINA  
**LA SALUTE**  
UNDE ORIGO INDE SALUS

*I Frizzanti*

## LUNARIO

FRIZZANTE  
MARCA TREVIGIANA  
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

*Aperitivo ideale. Per la sua caratteristica freschezza, può essere servito in qualsiasi occasione. Temperatura di servizio 6 - 8 °C*

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Imbottigliato secondo le fasi lunari, come si faceva una volta, questo vino diventa frizzante naturale con sedimenti di lieviti. Ha note di lievito evoluto, nuance varietali e fruttate tipiche del vitigno; sapore fresco ed equilibrato.

### CARATTERISTICHE TECNICHE

*Zona di Origine:* Monastier e San Polo di Piave.

*Vitigno:* Glera 90% e Manzoni bianco 10%.

*Forma di Allevamento:* Sylvoz.

*Epoca di Vendemmia:* Seconda metà di Settembre.

*Resa Kg Uva Per Ha:* 14.000 kg

*Vinificazione:* Breve macerazione a freddo del pigiato successiva pressatura soffice.

*Fermentazione primaria:* A temperatura controllata e con lieviti selezionati.

*Presa di Spuma:* Rifermentazione in bottiglia a seconda del metodo tradizionale in fase di luna crescente per accrescere la vivacità.

*Alcohol:* 11% Vol

*Residuo Zuccherino:* assente

*Acidità Totale:* 5,80 g/l

### FORMATI DISPONIBILI

Classica 0,75 Litri