



MAJID

Vino Frizzante/ *Sparkling wine*

Vitigno/ *Variety:*
Vino bianco/ *white wine*



Gradazione Alcolica/
Alcohol Content: 10,5 %



Temperatura di servizio/
Best Served at: 6-8°C



Classificazione: Vino frizzante
Provenienza: Colline del territorio di Santa Ninfa (altitudine 350 slm)
Resa per ettaro: 120 q.li per ha
Tipo di terreno: Medio impasto
Elaborazione: Fermentazione in piccole vasche di acciaio a temperatura tra i 18°C e i 20°C e successiva presa di spuma in autoclave
Colore: Giallo paglierino brillante
Caratteristiche organolettiche: All'olfatto floreale, dall' importante patrimonio aromatico tipico
Abbinamenti: Eccellente come aperitivo e con crostacei

Classification: Sparkling wine

Production Area: Hills of the territory of Santa Ninfa (altitude 350 asl)

Yield per Hectare: 12 Tonnes

Soil type: Medium texture

Processing: Brief cryomaceration at the temperature of 7°-8°C and its fermentation in small steel tanks at controlled temperature between 18°C-20°C and subsequent taking of foam in an autoclave

Color: Straw yellow

Organoleptic characteristics: To the floral sense of smell, from the important typical aromatic heritage

Associations: Excellent as aperitif and with shellfish