

Spinetto

Vino bianco - frizzante - secco
White wine - sparkling - dry wine



Zona di produzione: Romagna, colline di Faenza.

Vitigno: selezione di vini prodotti in Azienda.

Vinificazione: pigiatura soffice, fermentazione in bianco con controllo della temperatura e rifermentazione in autoclave, usando il metodo "Charmat".

Colore: giallo paglierino tenue.

Odore: fresco, persistente, vinoso.

Sapore: secco, delicato, vivace.

Come servirlo: temperatura di servizio: 8°/10°C; in calici a flute o a tulipano.

Abbinamenti: vino da aperitivo, ideale con antipasti, carni bianche e piatti di pesce; con menù leggeri accompagna bene tutto il pasto.

Conservazione: mantenere la bottiglia verticale, in luogo fresco, asciutto e possibilmente buio.



Area of production: Romagna, Faenza hills.

Vine: the selection of grapes is provided by estate.

Vinification: soft grape-pressing, fermentation "in bianco" with temperature control, re-fermentation in "autoclave" (Charmat method).

Colour: light straw yellow.

Smell: fresh, persistent, vinous.

Taste: dry, delicate, lively.
How to serve: serving temperature 8°/10°C; in a tulip or a flute glass.

Serving suggestion: wine for aperitifs, ideal for "hors d'oeuvres", white meat and fish. Ideal for light menus. It goes well with the whole meal.

Storage: keep the bottle upright in a dry, cool and preferably dark place.