



TERRELIÁDE

Terreliade
Contrada Portella Misilbesi
92017 Sambuca di Sicilia (AG)
Tel. +39 0421 246 281
Fax +39 0421 246 417
www.terreliade.com
info@terreliade.com

Arrìa Vino Frizzante

TIPOLOGIA DEL TERRENO:	Argilloso, mediamente calcareo
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Cordone speronato
DENSITÀ DELL'IMPIANTO:	3.500 - 5.000 piante per ettaro
EPOCA DI VENDEMMIA:	Metà agosto
GRADO ALCOLICO:	11,00 % vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	8 - 10 °C
BICCHIERE CONSIGLIATO:	Tulipano di medie dimensioni a bocca richiudente
DURATA:	2/3 anni
BTG PER CARTONE:	6
FORMATO (CL):	75

SCHEDA TECNICA

Le uve sono raccolte in leggero anticipo rispetto alla maturità tecnologica per preservarne la frazione acida con una vinificazione in bianco mirante a mantenere intatta la freschezza degli aromi. La presa di spuma, effettuata alla temperatura di 16°-18 °C, esalta la finezza della bollicine e la fragranza dei profumi, successivamente sosta sui lieviti per almeno tre mesi. Si procede quindi a imbottigliamento isobarico.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Introdotta da un perlage fine e gagliardo presenta al naso profumi che ricordano i fiori bianchi e gli agrumi. Il palato evidenzia la presenza delle bollicine a supporto di un quadro gustativo giocato su freschezza e sentori di frutta e fiori.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Da proporre come aperitivo o in accompagnamento a succulenti antipasti a base di pesce e di verdure; da provare su pizze dai sapori delicati.

Arrìa Vino Frizzante

