

VINO BIANCO FRIZZANTE

AMICO FILÒ



IN VIGNA

Ottenuto da uve a bacca bianca, raccolte a giusta maturità, per ottenere un ottimo equilibrio tra profumi e freschezza.

IN CANTINA

Pressatura soffice, decantazione statica e fermentazione a basse temperature. La rifermentazione dona al vino un sapore più fine e nobile.

IN DEGUSTAZIONE

Vino dal colore giallo paglierino brillante che fa da sfondo ad un perlage fine ed elegante. Il profumo è fragrante, pulito, con sentori di frutta e fiori bianchi.

In bocca è: armonico, fresco, amabile fruttato e piacevole. Snello di corpo, presenta tuttavia una notevole persistenza.

COSA SIGNIFICA "AMICO FILÒ"

L'Amico Filò è uno dei vini storici aziendali. Nel dialetto locale il termine "Filò" indica un momento di incontro gioioso e spensierato che si teneva un tempo nelle grandi case di campagna. Oggi lo proponiamo in chiave moderna senza per questo venir meno alla tradizione, apprezzata nel tempo da molti affezionati clienti.

ABBINAMENTI

Ottimo vino da conversazione e da aperitivo, trova felici abbinamenti con i piatti della tradizione marinara, cicchetti veneziani e formaggi di media stagionatura.

Degustare a 8-10 °C

Informazioni tecniche

- Formato bottiglia: 0,75 l
- 11% Alc. Vol.

- Contenuto in solfiti: 110 mg/l (-53% limite di legge)
- Zuccheri: 2,2 gr/l
- Acidità: 6,2
- PH: 3,15

- Bottiglie Prodotte annue: 24 000