



POL FRIZZANTE

Indicazione Geografica Tipica



NOME DEL PRODOTTO

Pol Frizzante

DENOMINAZIONE

Bianco delle Venezie IGT

UVAGGIO

Vitigni autoctoni del Veronese a bacca rossa.

ZONA DI PRODUZIONE

Verona

TECNICA DI VINIFICAZIONE

Spumantizzazione in autoclave con metodo charmat.

AFFINAMENTO

In acciaio

IMBOTTIGLIAMENTO

Dopo 4 mesi dalla vendemmia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino scarico con note tendenti al verde.

Profumo: pulito, fine con sentore di fiori.

Gusto: fresco, giustamente acido, equilibrato.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8 C°

ABBINAMENTI

Versatile e di personalità è splendido come aperitivo e molto adatto ad accompagnare antipasti di pesce, crostacei e molluschi. Può esaltare un intero pasto a base pesce. Ottimo anche con risotti alle verdure, carni bianche e formaggi.

Società Agricola Monteci S.s.
Via San Michele, 34 - 37026 Pescantina (VR)
Tel. 045 7151188 - Fax. 045 6756591
info@monteci.it | www.monteci.it

