



## Primavera Frizzante 2018

*Cantina:* Monteverza

*Denominazione:* Veneto Bianco IGT

*Tipologia:* Bianco

*Regione:* Veneto

*Vitigni:* 100% Moscato Giallo

*Certificati:* Biologico

*Metodo:* Rifermentato In Bottiglia

*Denominazione:* Veneto Bianco IGT

*Annata:* 2018

*Grado Alcolico:* 10.5 %Vol

*Formato:* 0.750 Lt

*Lieviti:* Indigeni

*Affinamento:* 12 mesi in Acciaio

*Abbinamenti:* Carni Bianche, Pesce, Verdure

*Temperatura di servizio:* 10-12 °C

*Decantazione:* No

## Descrizione vino

Il Primavera di Monteverza è un vin frizzante da uve di moscato giallo raccolte manualmente e fatte fermentare in maniera spontanea in serbatoi di acciaio inox. Vino bianco che svolge la fermentazione malolattica. Rifermentazione in bottiglia. Non filtrato, può presentare deposito in bottiglia. Il gioco d'intesa tra la 'Primavera' e il 'Versa': una stagione che sulla nostra collina può essere vissuta con grande intensità: nei profumi, nei colori e nelle emozioni.

## Note di degustazione

Il Primavera Frizzante di Monteverza è di color giallo paglierino con riflessi verdi. Piacevoli sentori di mela, pesca e un accenno agrumato, poi fiori di campo, seguiti da note di erbe aromatiche, timo, alghe. nettamente fresco, persistono le note fruttate con finale sapido e fresco di cedro. Adatto a piatti vegetariani o in abbinamento a pesci grassi come salmone, tonno o baccalà.