



Terrebianche Zero Frizzante 2018

Cantina: TerraQuilia

Denominazione: Emilia IGT

Tipologia: Bollicina

Regione: Emilia Romagna

Vitigni: Grechetto Gentile, Trebbiano Modenese

Certificati: Biologico, Vegan

Metodo: Ancestrale

Denominazione: Emilia IGT

Annata: 2018

Grado Alcolico: 12.0 %Vol

Formato: 0.750 Lt

Lieviti: Indigeni

Affinamento: 6 mesi in Bottiglia

Abbinamenti: Antipasti, Crudità di pesce,
Verdure

Temperatura di servizio: 8-10 °C

Decantazione: No

Descrizione vino

Terraquilia propone questo vino Spumante Bianco Emilia IGT, il Terrebianche Zero Frizzante da metodo ancestrale che viene imbottigliato durante la prima fermentazione e con sboccatura à la volée dopo 6 mesi. Vino senza solfiti aggiunti, e qui pochissimi presenti sono un naturale residuo della fermentazione. Da uve di grechetto gentile e trebbiano lavorate con metodo biologico e secondo i dettami dell'agricoltura biodinamica, il Terrebianche Zero viene imbottigliato seguendo le fasi lunari.

Note di degustazione

Di colore giallo paglierino con riflessi verdolini, il Terrebianche Zero di Terraquilia esprime al naso sentori di fiori gialli di campo, sostenuti da note agrumate con un finale piacevolmente mielato. Abbinare il Terrebianche Zero Frizzante ad antipasti freddi, piatti delicati di pesce crudo o anche con il sushi. E' perfetto come vino per un aperitivo estivo in compagnia.