



Infernot Bianco -

Cantina: Cascina Boccaccio

Denominazione: Vino Bianco

Tipologia: Bianco frizzante

Regione: Piemonte

Vitigni: 50% Cortese, 50% Pinot Bianco

Certificati: Autocertificato Naturale

Metodo: Rifermentato In Bottiglia

Denominazione: Vino Bianco

Grado Alcolico: 12.0 %Vol

Formato: 0.750 Lt

Lieviti: Indigeni

Abbinamenti: Formaggi Freschi, Piatti a base di Uova, Pizza, Verdure

Temperatura di servizio: 8-10 °C

Decantazione: No

Descrizione vino

L' Infernot Bianco di Cascina Boccaccio è un Cortese frizzante prodotto con il metodo ancestrale della rifermentazione in bottiglia. Le uve vengono vendemmiate a mano verso la seconda metà di settembre, e dopo la diraspatura e la pigiatura si svolge la fermentazione alcolica del mosto, che avviene in contenitori di acciaio inox, a basse temperature, utilizzando esclusivamente i lieviti indigeni. Al termine della fermentazione alcolica si procede all'imbottigliamento del vino base che, non filtrato, compie una rifermentazione naturale in bottiglia sui propri lieviti.

Note di degustazione

Il Bianco Frizzante Sur Lie Infernot della cantina Cascina Boccaccio si presenta alla vista di un colore giallo paglierino torbido, a causa della presenza dei residui naturali dei lieviti, con una bollicina fitta e persistente. Al naso troviamo aromi di agrumi come il lime e la frutta fresca tra cui la mela verde e la pera. Ad arricchire i profumi troviamo note floreali di fiori di campo ma anche un fragrante sentore di crosta di pane. In bocca l'Infernot Bianco di Cascina Boccaccio è snello, fresco e beverino, caratterizzato da una bella mineralità e da una piacevole persistenza.