



# Lilaria

## VINO BIANCO FRIZZANTE

**VENDEMMIA:** la vendemmia, manuale, viene svolta nella prima metà di ottobre, raccogliendo l'uva in apposite cassette ed avviata immediatamente alla vinificazione.

**VINIFICAZIONE:** vinificazione in bianco, pressatura soffice e successiva fermentazione in vaso in acciaio a temperatura controllata; a seguire rifermentazione metodo martinotti.

**MATURAZIONE:** due mesi sulle fecce di vinificazione in vaso di acciaio.

**AFFINAMENTO:** un mese in bottiglia .

**NOTE ORGANOLETTICHE:** colore giallo paglierino con riflessi dorati. All'olfatto troviamo note floreali e lievi sentori erbacei. Palato amabile, morbido con equilibrata sapidità.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 11%-12%

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 10/11 °C

**ABBINAMENTI:** ottimo come aperitivo, ideale per i fritti di pesce, stoccafisso accomodato, farinata e panissa.

*Cantina Sancio*

Via Laiolo, 73  
Spotorno (SV)

Tel/fax: +39 019743255

E-mail:

cantinasancio@libero.it  
cantinasancio.it