



SURLIE

VARASCHIN FRIZZANTE

Fermentazione naturale in bottiglia

Vitigno:	Glera Vigneti in S. Pietro di Barbozza
Portinnesto:	420/A
Forma di coltivazione:	Sylvoz
Vendemmia:	Fine Settembre
Vinificazione:	Metodo tradizionale in bianco con macerazione sulle bucce per 12 ore a temperatura controllata
Metodo di lavorazione:	Rifermentazione naturale in bottiglia con sosta sui lieviti
Caratteristiche organolettiche	
Colore:	Giallo paglierino
Perlage:	Fine
Profumo:	Intenso e complesso, variante dalla crosta di pane alla frutta matura
Sapore:	Secco, deciso ed armonioso
Dati analitici	
Alcool:	11% vol.
Acidità totale:	5,5 gr./lt.
Zuccheri:	1 gr./lt.
Abbinamenti gastronomici:	Indicato a tutto pasto soprattutto con piatti di pesce
Temperatura di servizio:	8-9 °C in bicchieri flute

Nota: il vino va scaraffato prima di
servirlo per separarlo dai propri lieviti

VARASCHIN MATTEO & FIGLI SNC
Strada Chiesa, 31

31049 San Pietro di Barbozza - Valdobbiadene (TV) - Italia
Tel. +39 0423 973553 - Fax +39 0423 971758
www.varaschin.com - info@varaschin.com