

FRIZZICHEA

Barbera Frizzante Benevento
Indicazione Geografica Tipica



Vitigno principale:

Ottenuto dalla lavorazione di uve Barbera del Sannio in purezza, scrupolosamente selezionate e raccolte a mano al fine di preservarne l'integrità della buccia, la sanità delle uve ed elevare al meglio i caratteri organolettici del vitigno utilizzato, la sua acidità, fragranza e caratteristica olfattiva.

Caratteristiche:

Colore rosso rubino intenso, con una spuma buona e cremosa. Al naso presenta profumi prorompenti di frutta rossa tra cui dominano ciliegia e mora. Sapore speziato, molto fresco, buon corpo e morbida stoffa.

Tecnica di spumantizzazione:

Leggera presa di spuma in autoclave a bassa temperatura.

Abbinamento:

Grazie alla sua freschezza e al suo aroma piacevolmente fruttato si abbina con antipasti e aperitivi. Perfetto con mozzarella di bufala, formaggi piatti tipici della tradizione campana quali parmigiana di melanzane.

Temperatura di servizio:

Servire a 9°/12°C.