



Primavera Frizzante 2018

Cantina: Montevera

Denominazione: Veneto Bianco IGT

Tipologia: Bianco

Regione: Veneto

Vitigni: 100% Moscato Giallo

Metodo: Rifermentato In Bottiglia

Denominazione: Veneto Bianco IGT

Annata: 2018

Grado Alcolico: 10.5 %Vol

Formato: 0.750 Lt

Lieviti: Indigeni

Affinamento: 12 mesi in Acciaio

Abbinamenti: Carni Bianche, Pesce, Verdure

Temperatura di servizio: 10-12 °C

Decantazione: No

Descrizione vino

Il Primavera di Montevera è un vin frizzante da uve di moscato giallo raccolte manualmente e fatte fermentare in maniera spontanea in serbatoi di acciaio inox. Vino bianco che svolge la fermentazione malolattica. Rifermentazione in bottiglia. Non filtrato, può presentare deposito in bottiglia. Il gioco d'intesa tra la 'Primavera' e il 'Versa': una stagione che sulla nostra collina può essere vissuta con grande intensità: nei profumi, nei colori e nelle emozioni.

Note di degustazione

Il Primavera Frizzante di Montevera è di color giallo paglierino con riflessi verdi. Piacevoli sentori di mela, pesca e un accenno agrumato, poi fiori di campo, seguiti da note di erbe aromatiche, timo, alghe. nettamente fresco, persistono le note fruttate con finale sapido e fresco di cedro. Adatto a piatti vegetariani o in abbinamento a pesci grassi come salmone, tonno o baccalà.