

## Bianco del Bosco Eliceo D.O.P. Frizzante



Price: 8,00€

**Product Categories:** [Vini delle sabbie](#)

### Product Summary

Vino frizzante ottenuto dall'assemblaggio delle uve bianche del vigneto aziendale, **Trebbiano, Sauvignon**, in percentuali variabili in base all'annata. Vendemmia precoce per salvaguardare l'acidità e i profumi. Vino di beva non impegnativa, grazie al legame con il terreno e il clima rivierasco ha una sapidità accentuata, caratteristica che unita ad un basso residuo zuccherino lo rende ideale in abbinamento con la morbidezza dei piatti a base di pesce. Gradazione alcolica media 11,5%. Temperatura di servizio 6-8 gradi.

### Product Description

Vitigno:

Trebbiano - Sauvignon (% in base all'annata)

Terreno:  
sabbioso al 90%

Area di produzione:  
zona litoranea della provincia di Ferrara (Delta del Po)

Densità impianto vigneto:  
4.000 ceppi / ha

Produzione:  
120 ql. Uva/ ha

Vendemmia:  
Precoce, II decade Agosto

Vinificazione:  
pressatura soffice, pulizia del mosto e fermentazione in acciaio a temperatura controllata. Successiva presa di spuma in autoclave con metodo charmat a temperatura di 16-18 gradi

Evoluzione:  
in pre-rifermentazione esclusivamente in acciaio

Imbottigliamento:  
mese di febbraio

Affinamento:  
2 mesi in bottiglia

Produzione media:  
8.000 bottiglie