



Reslè



DENOMINAZIONE

Vino bianco.

VITIGNI

Da vitigni autoctoni provenienti, si dice, dalla dominazione austro-ungarica dei primi del '900. Sono allevati a guyot (tralcio produttivo rinnovato) con basse rese a ettaro, in terreni freschi con forti escursioni climatiche che ne innalzano i profumi.

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice delle uve raccolte a mano. Il vino ottenuto matura prima in botti di acciaio e successivamente, dopo la presa di spuma naturale in autoclave, in bottiglia. Contenitori "neutri" per tenere inalterate le caratteristiche fruttate delle uve di provenienza.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vino bianco frizzante che trova nella freschezza e nella disinvoltata bevibilità le sue armi migliori. Al naso e floreale e gioiosamente frizzante al palato, è gradevole per freschezza e pulizia, sapido e con buona persistenza. Può presentare un leggero fondo naturale in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Si consiglia di servire in bicchieri a tulipano a circa 8 °C.

ABBINAMENTO

Ottimo come aperitivo e in proseguo a tutto il pasto. Meglio con piatti a base di carni bianche o di pesce della cucina mediterranea.