



## Reslè



### DENOMINAZIONE

Vino bianco.

### VITIGNI

Da vitigni autoctoni provenienti, si dice, dalla dominazione austroungarica 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.