



L'EDOARDO

BIANCO FRIZZANTE (METODO ANCESTRALE)

VITIGNI

Uva a bacca bianca autoctona

ETÀ MEDIA VIGNETO

12 anni

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

LIEVITI

Indigeni

FERMENTAZIONE

Spontanea con lieviti indigeni, in acciaio

MATURAZIONE

Vetro

COLORE

Bianco con riflessi dorati

Tutte le interpretazioni, quali abbinamento, olfatto, gusto e altro: preferisco sia il consumatore a scoprirle e giudicarle, secondo i propri gusti e sensazioni personali.

Imbottigliato secondo il metodo ancestrale, da un vigneto di uve a bacca bianca storica del luogo, ossia durante la fase di fermentazione con i suoi lieviti, zuccheri e la sua bolla naturale. Scattante e dalla spuma delicata, si apre con note floreali e sentori di crosta di pane; la sua incisiva acidità accompagna a lungo il sorso, leggiadro e di grande qualità. Prodotto senza solfiti aggiunti, non filtrato e non chiarificato, senza l'aggiunta di altre sostanze ammesse per uso enologico.