



PIERO  
MANCINI

*Angedras*

FRIZZANTE

FRIZZANTE

# Angedras

## Frizzante Bianco

Vino piacevolmente frizzante ottenuto da uve bianche vendemmiate in anticipo e sottoposte a leggera spremitura.

*Classificazione:* Vino Frizzante.

*Vinificazione:* in bianco con fermentazione a 18°C. Presa di spuma con metodo charmat in autoclave.

*Caratteristiche organolettiche:* colore giallo paglierino, profumo intenso con sapore secco ed armonico.

*Grado alcolico:* 11% vol.

*Acidità:* 5,7 g/l.

*Zuccheri:* 10 g/l.

*Abbinamenti gastronomici:* ottimo come aperitivo, accompagna con gusto i pranzi a base di pesce.

*Temperatura di servizio:* 6 - 8°C.

*Pleasantly Frizzante wine obtained from white grapes harvested in advance and subjected to a light pressing.*

*Classification:* Frizzante Wine.

*Vinification:* fermentation off skins at 18°C. Second fermentation using the Charmat method in autoclave.

*Organoleptic properties:* straw yellow. Intense scent with a dry and harmonious flavour.

*Alcohol by volume:* 11%.

*Acidity:* 5.7 g/l.

*Sugar:* 10 g/l.

*Food pairing:* excellent as an aperitif, it is well suited with fish meals.

*Serving temperature:* 6 - 8°C.



PIERO  
MANCINI

CANTINA DELLE VIGNE DI PIERO MANCINI

[www.pieromancini.it](http://www.pieromancini.it)