



PIERO
MANCINI

Burberino

FRIZZANTE

FRIZZANTE

Burberino

Frizzante Rosso

Piacevole vino frizzante dal colore rosso tenue, ottenuto per vinificazione breve da uve rosse. Un uvaggio che dona particolare fragranza ad un vino delicato.

Classificazione: Vino Frizzante.

Vinificazione: breve di uve rosse, con fermentazione a 18 °C. Presa di spuma con metodo charmat in autoclave.

Caratteristiche organolettiche: colore rosso, profumo vinoso, sapore amabile.

Grado alcolico: 11% vol.

Acidità: 4,5 g/l.

Zuccheri: 10 g/l.

Abbinamenti gastronomici: ideale come aperitivo e con piatti leggeri in genere.

Temperatura di servizio: 10 - 12 °C.

Pleasantly Frizzante wine with a light red colour, obtained from short vinification of red grapes. A blend of grapes that give a characteristic fragrance to a delicate wine.

Classification: Frizzante Wine.

Vinification: short from red grapes with fermentation at 18 °C. Second fermentation using the Charmat method in autoclave.

Organoleptic properties: red colour, winy scent and mellow taste.

Alcohol by volume: 11%.

Acidity: 4.5 g/l.

Sugar: 10 g/l.

Food pairing: ideal as an aperitif and with light dishes in general.

Serving temperature: 10 - 12 °C.



PIERO
MANCINI

CANTINA DELLE VIGNE DI PIERO MANCINI

www.pieromancini.it