



“FIORI D’ACACIA” VINO BIANCO FRIZZANTE

Vino bianco frizzante prodotto da uve selezionate di Garganega, ideale come aperitivo, si abbina splendidamente a risotti, carni bianche e pesce. Gioia, risate ed amicizia, è questo che lega chi si siede a tavola con un fresco Fiori d’Acacia. Vino beverino e di pronta beva soddisfa i palati per la sua freschezza e per i suoi profumi.



Enjoy your life!

UVAGGIO	100% Garganega
ZONA PRODUZIONE	pianura
METODO COLTIVAZIONE	pergola
PERIODO VENDEMMIA	metà settembre
VINIFICAZIONE	a temperatura controllata in acciaio e fermentazione charmat
GRADAZIONE	11%vol
CAPACITÀ BOTTIGLIE	0,750 lt
CONFEZIONI	6 o 12 bottiglie
TEMPERATURA DI SERVIZIO	5° – 7° C