



Azienda Agricola  
*Villa Medici*

VERONA - ITALY

# SANPIERIN

## FRIZZANTE BIANCO

### PROVINCIA DI VERONA I.G.T.

#### ITALIANO

**Zona viticola:** Vigneti siti nel Comune di Sommacampagna (Verona) sulle ultime propaggini delle colline moreniche orientali del bacino benacense.

**Terreni:** Calcareo, argilloso, localmente sassoso con buona esposizione.

**Forma di allevamento:** Cordone speronato basso.

**Produzione massima:** 120 ql/ha

**Gradazione alcolica:** 12% vol.

**Vinificazione:** Raccolta dell'uva in piccoli contenitori. Pigiatura e diraspatura. Pressatura soffice in pressa con saturazione di azoto. Fermentazione a temperatura controllata di 18°C in botti di acciaio per circa 20 giorni. Rifermentazione in autoclave per ottenere il frizzante naturale.

#### *Note organolettiche*

**Colore:** Paglierino con riflessi verdognoli.

**Profumo:** Piacevole di frutta fresca.

**Sapore:** Morbido, vivace, brioso.

#### INGLESE

**Wine growing area:** Vineyards located in the Municipality of Sommacampagna (Verona) on the last buttresses of the Eastern morainal hills in the Lake Garda area.

**Terrain:** Chalky, clayey, stoney in parts and well exposed.

**Type of cultivation:** Low spurred cordon.

**Maximum yield:** 120 ql/ha

**Vinification:** Grapes harvested in small containers. Pressing and destemming. Soft pressing in a press with nitrogen saturation. Fermentation at a controlled temperature of 18° C in steel barrels for about 20 days. Re-fermentation in autoclave to obtain a natural sparkle.

#### *Organoleptic notes*

**Colour:** Straw yellow with a hint of lime green.

**Bouquet:** Pleasant, fresh fruit flavour.

**Taste:** Soft, lively, spirited.

#### TEDESCO

**Weinbaugebiet:** Weinberge in der Stadtgemeinde von Sommacampagna (Verona) auf den letzten Ausläufern der östlichen Moränenhügel des Gardasee-Beckens.

**Böden:** Kalkhaltig, tonhaltig, örtlich steinig mit guter Lage.

**Zuchtform:** Niedriges Ausläufersystem.

**Maximale Produktion:** 120 Zentner/ha

**Weinbereitung:** Lese der Trauben in kleinen Behältern. Pressen und Abbeeren. Schonendes Pressen in Presse mit Stickstoffsättigung. Gärung bei einer kontrollierten Temperatur von 18° C in Stahlfässern über etwa 20 Tage. Nachgärung in Autoklav zur Erzielung der natürlichen Kohlensäure.

#### *Organoleptische Angaben*

**Farbe:** Strohgelb mit grünlichen Reflexen.

**Duft:** Angenehm nach frischem Obst.

**Geschmack:** Weich, lebendig, spritzig.



Trebbiano 40%  
Garganega 30%  
Cortese 30%



Servire a 8°-10° C  
Serve to 8°-10° C  
Dienen dazu 8°-10° C



12% vol

