



VILLA MEDICI

Sanpierin

FRIZZANTE BIANCO VERONA IGT

Il clima brioso delle nostre sagre



PROFILO

Il Sanpierin è la nostra bollicina per tutti i giorni! Nasce dal taglio fra alcuni uvaggi tipici delle colline del Custoza, che ci permettono di ottenere un vino frizzante morbido, piacevole e particolarmente fresco.

OCCASIONE DI CONSUMO

È il vino ideale per la tavola degli amanti dei vini mossi. Eccellente per un aperitivo casual fra amici o per un brunch. Molto apprezzato anche per gli spritz di buon livello.

ZONA VITICOLA

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

TERRENO

Calcareo, argilloso, localmente sassoso con buona esposizione.

FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

DENSITÀ DI IMPIANTO

4000/4100 piante per ettaro

RESA PER ETTARO

120 q/ha

PERIODO DI VENDEMMIA

Fine agosto / settembre

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

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

NOTE ORGANOLETICHE

 Giallo paglierino con riflessi verdognoli

 Piacevole di frutta fresca

 Morbido, vivace, brioso



40% Trebbiano Toscano
30% Garganega
30% Bianca Fernanda (clone locale del Cortese)



Servire a
8° - 10° C



11,5 % vol

Azienda Agricola Villa Medici di Caprara Luigi
Via Campagnol, 9 - 37066 Sommacampagna
VERONA — ITALY