



- VITICOLTORI DAL 1877 -



## Bollicine

Denominazione:  
Vitigni:  
Tipologia terreno:  
Vinificazione:  
Affinamento:

Colore:  
Profumo:  
Sapore:  
Grado alcolico:  
Temperatura di servizio:  
Abbinamenti:

### Descrizione:

6 bottiglie per le tue feste!

- **Amaldico:** La Malvasia e la Garganega si uniscono in questo vino, fresco e frizzante, per regalarti un gusto rotondo. Perfetto come aperitivo, per accompagnare piatti freddi come tartine e antipasti. Servilo a 10° per goderne il suo potenziale.

- **Bollicino:** Vino frizzante ottenuto da uve Chardonnay fatte rifermentare in autoclave per circa 60gg. E' un vino prettamente "estivo": secco, piacevolmente profumato, ogni sorso ti invoglia a berne un altro. Per la sua leggerezza è perfetto per brunch, aperitivi e con una buona pizza

- **Pink:** Ottenuto da uve Raboso parzialmente vinificate in bianco. Il colore è un bel rosato intenso con sfumature violacee e all'olfatto presenta delicati sentori di more, ciliegia e violetta di campo. Al palato presenta una buona morbidezza e una bella freschezza sapida supportata dalla CO2 ottenuta dalla rifermentazione in autoclave. Ottimo compagno di salumi senz'aglio, pizze, preparati di carni bianche in casseruola e pesci "grassi" in umido.

Servire a 10°-12°

- **Gold:** Prodotto fresco e fragrante che nasce in Veneto in un suolo argilloso e calcareo. Ottenuto dalla raccolta nelle prime ore del mattino, in modo tale che l'uva si mantenga fresca. L'uva viene pressata in maniera soffice per preservare al massimo aromi, sostanze organolettiche e tipicità dei vitigni. La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata e l'affinamento in bottiglia sui propri lieviti per un periodo di due mesi. Ne deriva un vino fresco, equilibrato e fragrante. Si presenta di colore giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso esprime note intese di frutta a pasta gialla croccante, pesca e albicocca, con sentori d'arancio e rosa. In bocca si percepisce una sensazione fresca e fragrante, delicato ed elegante con un leggero perlage. Perfetto a fine pasto, accompagna ogni dolce, ottimo con la torta di rose e dolci a base di pasta frolla, da provare con i risini o preparazioni a base di creme. Servire ad una temperatura di 8 - 10 °C

- **Grolin:** Un classico vino da pasteggio, caratterizzato dall'essere piacevolmente frizzante. Ottenuto dalla raccolta da uve Marzemino nelle prime ore del mattino, in modo tale che l'uva si mantenga fresca. L'uva viene pressata in maniera soffice per preservare al massimo aromi, sostanze organolettiche e tipicità dei vitigni. La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata e l'affinamento in bottiglia sui propri lieviti per un periodo di due mesi. Ne deriva un vino gentile, armonico e piacevole. Si presenta di un bel colore rosso rubino intenso. Al naso esprime delicati sentori di piccoli frutti rossi e timbri aromatici floreali. In bocca si percepisce una buona morbidezza e sensazione vellutata. Perfetto come aperitivo, accompagna piacevolmente tutto il pasto, ottimo con tortelli di zucca. Da provare con crostate di frutta fatte in casa. Servire ad una temperatura di 8 - 10 °C

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana  
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com

