



**GIOVANNI
DINDO**
IN VIGNA DAL 1958



VINO SPUMANTE

Denominazione di Origine Controllata

BLANC

***Irresistibile e immancabile.
Per un brindisi dai sentori floreali
di una sera d'estate.***

Uvaggio

Corvina 50% rondinella 50%

Vinificazione

Le uve vengono raccolte a mano nelle prime settimane di settembre e vengono pigiate delicatamente. Le bucce ed il mosto vengono subito separati. Dopo la fermentazione del mosto a temperatura controllata, la presa di spuma avviene in autoclave con Metodo Charmat.

Affinamento

Per breve tempo in bottiglia.

Note organolettiche

Il profumo è delicato ed elegante, con note floreali e di frutta a polpa bianca. Al palato è sapido e minerale e presenta un perlage fine e persistente.

Abbinamenti

Ideale per aperitivi, pesce e crostacei.

Temperatura di servizio

6/8°C

Gradazione alcolica

12.5%

www.vinidindo.it



**GIOVANNI
DINDO**
IN VIGNA DAL 1958



VINO SPUMANTE

Denominazione di Origine Controllata

BLANC

Grape varieties

Corvina 50% rondinella 50%

Vinification

the grapes are harvested by hand in the first weeks of September. After a soft crushing, skins and must are separated and the fermentation of the must takes place in steel tank at a low controlled temperature.

Successively the wine is put into a stainless steel pressure tank(autoclave) to undergo the secondary fermentation and to get a fine perlage.

Ageing

In bottle for short time

Organoleptic notes

Its nose is delicate and elegant, with notes of flowers and white-fleshed fruits. On the palate, it is tangy and mineral and it presents a thin and persistent perlage.

Serving suggestion

Ideal for aperitifs, fish and shellfish

Service temperature

6/8°C

Alcoholic content

12.5%

www.vinidindo.it