ENOTRIA TELLUS

BALIKWAS - VINO BIANCO FRIZZANTE

L'ETICHETTA

Una bottiglia che vuole invitare a cambiare il punto di vista.
La parola Balikwas significa saltare all'improvviso in un'altra situazione e sentirsi sorpreso, cambiare completamente prospettiva e capire qualcosa che si credeva di conoscere, in maniera diversa. Significa quindi saltare al di là del muro della propria zona di confort. Confort che nell'etichetta è rappresentato dai papaveri rossi, molto belli e rassicuranti ma tutti uguali, in contrapposizione oltre al muro ai papaveri gialli fluttuanti, spensierati e unici. E il nostro Balikwas con il suo gusto fresco e vivace caratterizzato dalla spiccata nota di lime vuole sorprendere e far scoprire la nostra personale versione del vino bianco frizzante. Questo vino si presta molto bene per l'aperitivo o per essere utilizzato nella miscelazione di cocktail dal gusto fresco e agrumato. L'ottima acidità e il basso contenuto zuccherino gli conferiscono un gusto pieno, sapido ed equilibrato.

AREA DI PRODUZIONE

Terreni sassosi e medio impasto nei pressi del fiume Piave.

GRADAZIONE ALCOLICA

11% vol.

RESIDUO ZUCCHERINO

8 g/l.

VINIFICAZIONE

in bianco.

PRESA DI SPUMA

In autoclave con metodo Martinotti-Charmat per una durata di almeno 45 giorni.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

La spiccata nota di lime ne preannuncia la freschezza accompagnata da un sentore di salvia e pompelmo. Piacevolmente fresco e sapido al palato è ottimo come aperitivo o per la proposta di originali cocktail. Il perlage molto fine lo rende un vino elegante e di facile abbinamento.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10°C in inverno e 6-8 °C in estate. Va chiaramente tenuta in considerazione la temperatura esterna che può alzare o abbassare quella del vino più o meno rapidamente.

SI ACCOMPAGNA

Ottimo come aperitivo o per originali cocktail. Si abbina a primi piatti come risotti e carni bianche.

Glera 60%
Pinot Bianco 40%

Az. Agricola Enotria Tellus di Fabio Lucchese

Viale della Rimembranza 6 - 31020 San Polo di Piave (TV)
T. +39 348 0826795 - info@enotriatellus.it - www.enotriatellus.it

Seguici su:
instagr.am/enotriatellus
fb.com/enotriatellus