



## Fiegl Surlì

<b>Denominazione</b>	I.G.T Venezia Giulia Malvasia Frizzante
<b>Tipo di terreno</b>	Flysch di marne e arenarie di origine eocenica
<b>Metodo di difesa</b>	Lotta antiparassitaria integrata certificata ad impatto ambientale controllato
<b>Sistema d' allevamento</b>	Guyot
<b>Epoca di vendemmia</b>	Fine agosto
<b>Gradazione</b>	12,5%
<b>Rifermentazione</b>	in bottiglia
<b>Temperatura di servizio</b>	08-10°C
<b>Note di degustazione</b>	Giallo paglierino scarico, con velatura tipica della fermentazione sur-lie. Bel naso di mela verde, pesca bianca, menta, caprifoglio su sfondo minerale. In bocca è sapido, pastoso ed armonico. Da provare con la pizza "siciliana".