



Fiegl Surlì

Denominazione	I.G.T Venezia Giulia Malvasia Frizzante
Tipo di terreno	Flysch di marne e arenarie di origine eocenica
Metodo di difesa	Lotta antiparassitaria integrata certificata ad impatto ambientale controllato
Sistema d' allevamento	Guyot
Epoca di vendemmia	Fine agosto
Gradazione	12,5%
Rifermentazione	in bottiglia
Temperatura di servizio	08-10°C
Note di degustazione	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".