

# CRESPINO

## DESCRIZIONE

E' un vino frizzante ottenuto attraverso la rifermentazione in botti chiuse ermeticamente per circa 35 giorni. Presenta colore giallo paglierino con tenui riflessi verdolini, dal caratteristico profumo fruttato. Il suo inconfondibile sapore fresco e piacevolmente vivace lo rende particolarmente adatto come aperitivo o per accompagnare antipasti e piatti a base di pesce. Va gustato fresco ad una temperatura di 8-10°C stappando la bottiglia al momento della mescita.

## DATI PRODUTTIVI

### Uve d'origine

Vino ottenuto dalle uve Trebbiano di Lugana, Chardonnay e Pinot Grigio con una produzione di 120 quintali ad ettaro e una resa in vino del 70%.

### Sistema d'allevamento

Guyot modificato a doppio archetto. Densità d'impianto 3.300 viti ad ettaro.

### Vendemmia

Prima decade di settembre. Eseguita a mano come avviene per tutta la produzione aziendale.

### Vinificazione

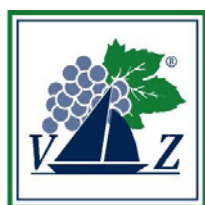
In serbatoi di acciaio a temperatura controllata, 16°C. La presa di spuma avviene attraverso la rifermentazione in botti isobariche.

### Affinamento

Almeno un mese in bottiglia.

### Imbottigliamento

Settembre 2002.



**VALERIO  
ZENATO**

Prodotto e imbottigliato  
dall'azienda agricola  
**Valerio Zenato**  
Peschiera del Garda, Italia

Tel. +39 045 755272  
Fax +39 045 6409164