



TIRISIN

VINO SPUMANTE BRUT METODO MARTINOTTI



UVE / GRAPES





VENDEMMIA:

Fine Agosto con raccolta manuale

HARVEST PERIOD:

Late August through handpicked harvest



CHARDONNAY

VINIFICAZIONE:
Spumantizzazione con metodo Charmat con seconda fermentazione in autoclave

VINIFICATION:

Sparkling wine process via Charmat method with second fermentation in autoclave

INVECCHIAMENTO:

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO: 1 anno



AGING POTENTIAL: 1 year



PRODUZIONE

Primo anno di produzione: 2000

PRODUCTION

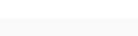
First year of production: 2000

NOTE SENSORIALI:

COLORE: Giallo paglierino brillante

SENSORY NOTES:

COLOR: Brilliant straw yellow



PROFUMO: Fruttato con sentori di frutta bianca

SMELL

Fruity with scents of white fruit

ABBINAMENTO:

Una frittura di pesce o una fetta di torta salata

FOOD PAIRING:

A plate of fried fish or savory pies



GUSTO:

Secco, fresco e leggermente sapido

TASTE:

Dry, fresh and slightly sapid

QUANDO DEGUSTARE:

Ideale per rinfrescare una giornata estiva

WHEN TO TASTE:

Ideal to refresh summer days



Il nome deriva dal nome della bisnonna Teresa, grande cuciniera alla quale si è voluto dedicare il vino come ricordo



CURIOSITY:

'The name derives from the name of the owner's great-grandmother Teresa, a great cooker to whom we wanted to dedicate the wine as a souvenir

