



- **Tipologia:** BIANCO, BRISELLA 2018
- **Uve:** Trebbiano e Malvasia, prodotto alle pendici dell'oasi naturalistica del lago dell'Angitola, una delle riserve più importanti del Mediterraneo.
- **Forma di allevamento:** cordone orizzontale con sesto di impianto 2,40 mt x 0,80, piante per ettaro 5200 circa con resa media di uva 70 qli; terreno mediamente calcareo di origine granitica
- **Vinificazione:** avviene nella prima decade di settembre.

Le uve raccolte manualmente e poste in cassette vengono conferite in cantina, diraspate e tenute a basse temperature per 12 ore con successiva pressatura soffice, estraendo solo il mosto fiore. Prosegue la fermentazione in serbatoi in acciaio Inox sempre a temperatura controllata. Completato il processo della fermentazione alcolica, viene travasato e lasciato ad affinare sulle fecce fine per 5-6 mesi prima di essere imbottigliato. Le bottiglie subiscono una breve permanenza prima di essere poste in commercio .

- **Colore:** giallo paglierino vivace
- **Olfatto:** floreale con eleganti sentori di frutta a pasta bianca
- **Sapore:** delicato fruttato, fresco e beverino e ottima persistenza
- **Gradazione alcolica:** 12,00-12,50% vol.
- **Temperatura di servizio:** è preferibile servire ad una temperatura di 13 °C
- **Abbinamenti:** perfetto con il pesce in generale, carni bianche, e pietanze delicate.



- **Type:** WHITE, BRISELLA 2018
- **Grapes:** Trebbiano and Malvasia, produced on the slopes of the naturalistic oasis of Lake dell'Angitola, one of the most important reserves in the Mediterranean.
- **Form of cultivation:** horizontal cordon with planting layout 2.40 mx 0.80, plants per hectare approximately 5200 with average yield of grapes 70 qli; medium-calcareous soil of granite origin
- **Vinification:** takes place in the first ten days of September.

The grapes are harvested by hand and placed in boxes and transferred to the cellar, de-stemmed and kept at low temperatures for 12 hours with subsequent soft pressing, extracting only the flower must. Fermentation continues in stainless steel tanks at a controlled temperature. Once the alcoholic fermentation process is complete, it is decanted and left to mature on the fine lees for 5-6 months before being bottled. The bottles undergo a brief stay before being placed on the market.

- **Color:** bright straw yellow
- **Smell:** floral with elegant hints of white fruit
- **Taste:** delicate fruity, fresh and drinkable and excellent persistence
- **Alcohol content:** 12.00-12.50% vol.
- **Serving temperature:** it is preferable to serve at a temperature of 13 °C
- **Pairings:** perfect with fish in general, white meat, and delicate dishes.