



azienda agricola

MENEGUZ CESARE
DI SARA MENEGUZ

vinimeneguzsara.it



SONO RIBELLE · Vino Bianco Frizzante

CARATTERISTICHE TECNICHE

Zona di origine: Provincia di Treviso

Terreno: Terreni di pianura a medio impasto.

Vitigno: Marzemina bianca 100%

Forma di allevamento: Sylvoz

Periodo di vendemmia: metà settembre

Resa q.li uva per ha: 120

Vinificazione: Dopo la raccolta le uve vengono sottoposte a pressatura soffice (max 1 atmosfera) con pressa pneumatica a membrana. La fermentazione alcolica avviene in cisterne di acciaio ad una temperatura costante di 18°C con lieviti selezionati e dura dai dieci ai dodici giorni. Il vino fiore viene poi travasato senza essere filtrato e lasciato riposare su deposito fine per circa tre mesi. La rifermentazione a temperatura controllata (16-17°C) avviene in autoclave.

Alcol: 11% vol · **Acidità totale:** 5.9 gr/lt · **Zuccheri:** 8 gr/lt

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

Colore: Giallo paglierino con riflessi verdolini.

Bouquet: Lime, basilico, iris viola e gigli bianchi.

Sapore: In bocca è fresco, sapido e dalla lunga persistenza floreale.

Abbinamenti: Ideale sia come aperitivo accompagnato da appetizer e ostriche, che con piatti a base di pesce, formaggi di media stagionatura, funghi e tartufi.

Temperatura di servizio: 6 – 8° C

Formati disponibili: bottiglia da 0,75 lt

SONO RIBELLE · White Sparkling Wine

TECHNICAL INFORMATION

Area of production: Province of Treviso

Soil: plain medium textured soil.

Variety: Marzemina bianca 100%

Training system: Sylvoz

Harvest period: september

Yield per hectare: 120

Fermentation: After the grape picking, grapes undergo a soft pressing (maximum 1 atmosphere) by a diaphragm pneumatic pressing machine. The alcoholic fermentation takes place in steel tanks at a constant temperature of 18 °C with selected yeasts for a period of ten to twelve days after which, the first pressing is decanted without being filtered and left to rest on a thin sediment for three months. Re-fermentation in autoclave (high-pressure tanks) is monitored so that temperature is constantly kept around 16-17°C

Alcohol cont.: 11% vol · **Tot. acidity:** 5.9 gr/lt · **Sugar:** 8 gr/lt

SENSORIAL QUALITIES

Colour: straw yellow with green reflections.

Bouquet: lime, basil, purple iris and white lilies.

Flavour: fresh, sapid, with a long floral persistence.

Food pairings: perfect as an aperitif accompanied by an appetiser and oyster, but also with fish dishes, middle aged cheeses, mushrooms and truffles.

Serving temperature: 6°-8° C

Sizes Available: bottle of 0,75 lt

Az. Agr. Meneguz Cesare di Sara Meneguz · www.vinimeneguzsara.it

P. IVA 04001400268 · Via Ghetta 13 · 31010 Corbanese di Tarzo (TV)

3 info@vinimeneguzsara.it · [f](#) [vinisarameneguz](#) · [c](#) [sarameneguz](#)