



TORRE DEI VESCOVI

"THELYS"

Veneto Frizzante IGT

Zona di Produzione: Provincia di Vicenza, zona collinare con esposizione a nord

Suolo: marnoso-calcareo

Uvaggio: Garganega 50% - Sauvignon 50%

Gr. Alcolico: 11% vol.

Metodo di Produzione: lenta fermentazione naturale a bassa temperatura. Rifermentazione naturale in autoclave a temperatura controllata

Affinamento: acciaio

Note di Degustazione

Vista: giallo paglierino

Olfatto: bouquet delicato, gradevole, floreale

Gusto: sapore secco, fresco, armonico, caratteristico

Consigli: temperatura di servizio 8°-10° C

Abbinamento: ottimo come aperitivo; si abbina a piatti a base di pesce e crostacei



Via Pompei, 11 – Povegliano VR
045 791155 – info@pasquettovini.it