



ETRAH

BIOLOGICO
ORGANIC



ETRAH

Vino frizzante non filtrato, ricco e strutturato, ottenuto da uve Vermentino e Malvasia coltivate in regime biologico e raccolte a mano.

Dopo la raccolta e una soffice pressatura delle uve avviene la fermentazione spontanea in vasche di cemento.

Seguendo il metodo ancestrale di "rifermentazione in bottiglia senza degorgiare", il vino non filtrato, con l'aggiunta di mosto, viene imbottigliato per la seconda fermentazione, conferendo al vino un carattere unico e straordinario.

La presenza del sedimento costituisce la caratteristica tipica del metodo utilizzato che mantiene tutta la vitalità del vino in bottiglia.

Colore giallo paglierino, caratteristico profumo fruttato di buona intensità con sentori mughetto, frutta bianca e lieviti.

Cremoso e piacevole dà sensazioni di gradevolezza. Bilanciato.

ETRAH

Unfiltered sparkling wine, rich and structured, obtained from Vermentino and Malvasia grapes grown organically and harvested by hand.

After the harvest and a soft pressing of the grapes, spontaneous fermentation takes place in cement tanks.

Following the ancestral method of "refermentation in the bottle without disgorging", the unfiltered wine, with the addition of must, is bottled for the second fermentation, giving the wine a unique and extraordinary character.

The presence of sediment is the typical feature of the method used which maintains all the vitality of the wine in the bottle.

Straw yellow color, characteristic fruity aroma of good intensity with hints of lily of the valley, white fruit and yeasts.

Creamy and pleasant, it gives pleasant sensations. Balanced.