

## CHRYSÒS

### **Bianco Frizzante Lipuda**

Indicazione Geografica Tipica

I grappoli dorati in vigna, la trasparenza e la luminosità del mosto appena spremuto in cantina, fregiano questo vino a pieno titolo di Chrysòs, nome che gli antichi greci davano all'oro lavorato per indicarne la suprema bellezza e la raffinata preziosità.

**Vitigno:** Greco Bianco (100%).

**Tecnica di produzione:** presa di spuma con metodo Charmat e affinamento sur lie.

**Caratteristiche:** giallo paglierino cristallino, si rivela intenso e persistente al naso con sentori di banana, frutti tropicali e crosta di pane in sottofondo. Di buona acidità e delicato, si ripropone persistente in bocca.

**Consigli:** ottimo con pesci e crostacei, crostata di frutta e pasticceria secca. Se servito freddo è un ottimo aperitivo.

**Temperatura ideale di servizio:** 12°C (55°F)



*The golden grapes, the transparency and the brilliance of the juice just squeezed, decorate this wine as Chrysòs, what the ancient Greeks called the manufactured gold, which outlines the supreme beauty and the refined value of this wine.*

**Grapes variety:** Greco Bianco (100%).

**Production technique:** fermentation by the Charmat process in stainless steel autoclaves followed by a sur lie refinement.

**Characteristics:** crystalline straw yellow, it displays an intense and persistent aroma with scents of banana, tropical fruit and bread crust at the end. The taste is delicate and fresh with a long persistence.

**Suggestions:** excellent with fish courses, fruit tarts and dry pastries. If it is served cold, it will be a very good aperitif.

**Ideal serving temperature:** 12°C (55°F)