

FRISANT



Tipus de vi: vi dolç d'agulla natural

Varietats: gewürztraminer

Vol. 10%

Elaboració: afruïtat i fresc, Frisant és una simpàtica proposta de vi dolç de fred que sorprèn amb un toc refrescant de carbònic. 100% gewürztraminer, s'elabora sobre la base d'una premissa: l'extracció de l'essència, que representa la part més noble de la varietat. Per això es realitza la tècnica de congelació amb la qual s'aconsegueixen els vins de fred. Una vegada s'ha obtingut el vi, i amb la finalitat d'aconseguir el resultat frizzant, es realitza una segona fermentació d'una part dels seus sucres.

Sensacions: llaminer, amb aromes de fruita blanca -préssec en almívar, pera d'aigua - raïm de taula, litxis, flors blanques i tons d'herbes aromàtiques. De textura vellutada molt agradable i records de fruita, té un final molt refrescant.

Moment Frisant: la seva bombolla fina i integrada i aquest toc dolç alhora que refrescant fan que Frisant pugui gaudir-se en molts moments del dia. És un gran aliat com aperitiu, per a obrir la gana, i també a mitja tarda. Gràcies a la seva dolçor natural marida molt bé amb postres, tant amb formatges com amb plats de base fruïtera.

Ecologia y sostenibilitat

Per a nosaltres el vi és una manera de sentir i compartir, de relacionar-nos amb el món i amb l'entorn que ens envolta. Per això cuidem de les nostres vinyes treballant les nostres terres mitjançant agricultura ecològica i biodinàmica. A més, utilitzem pràctiques sostenibles també al celler, com la reducció del pes dels envasos - el que implica una reducció de la petjada de carboni en el seu transport -, l'ús d'energies renovables - com l'energia solar -. Tot això ens ajuda a mantenir un ecosistema ric i variat, beneficiós pel medi ambient i, per tant, pel raïm que utilitzem per elaborar els nostres vins.

Familia Gramona