



VENETO
Indicazione Geografica Tipica
CHARDONNAY
Vino Frizzante

Uve: 100% Chardonnay

Zona di produzione: territorio IGT Veneto

Tipologia di terreno: calcareo, argilloso

Sistema di allevamento: Guyot

Esposizione: Nord/Sud

Tecnica di vinificazione: a seguito di una pigiadiraspatura e pressatura soffice dell'uva, il mosto viene decantato e fatto fermentare ad una temperatura controllata di 18°C.

La rifermentazione del vino avviene in autoclave a bassa temperatura per circa 20 giorni, al fine di esaltarne i profumi.

Residuo zuccherino: 11 gr/L

Gradazione alcolica: 11,5% vol

Caratteristiche organolettiche: caratterizzato da un colore giallo paglierino carico e da un perlage fine e persistente. Profumo pieno, maturo, con richiami di croste di pane, frutta fresca e note speziate. Sapore armonico, con ottima acidità, che esalta la freschezza del vino.

Abbinamenti: ottimo come aperitivo.

Si accompagna egregiamente a piatti freschi, estivi, a base di pesce e carni magre o verdure.

Temperatura di servizio: 6-8°C