

SPUMANTE CHARDONNAY EXTRA DRY MILLESIMATO



PROVENIENZA:

Italia

TERRENO:

Medio impasto

COLTIVAZIONE DELLA VITE:

Guyot

RACCOLTA:

Manuale

VINIFICAZIONE:

Pressatura soffice a 0.8 bar. Fermentazione con lieviti selezionati e temperatura controllata 16-18°C

AFFINAMENTO:

Vasche di acciaio inox termocondizionate, metodo charmat. Durante l'affinamento il vino viene sottoposto a numerosi controlli analitici per garantirne l'integrità.

GRADAZIONE ALCOLICA:

11,5% vol

COLORE:

Giallo paglierino, perlage fine e persistente

OLFATTO:

Intenso e floreale, fine ed elegante.

GUSTO:

Equilibrato, piacevolmente secco e morbido.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

Eccellente come aperitivo, ma anche con insalate, pesce e carni bianche.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

8°-10° C