Chardonnay Varietale

Vino Bianco Frizzante

Vino adatto ad aperitivi e antipasti come il cocktail di gamberetti e crostacei. Accompagna bene anche i minestroni di verdura e i formaggi freschi.



Chardonnay / Varietale:

PROVENIENZA: Italia

VITIGNO: Chardonnay

TERRENO: medio impasto.

COLTIVAZIONE DELLA VITE: spalliera

RACCOLTA: meccanica

VINIFICAZIONE: pigiadiraspatura e pressatura soffice delle uve. Fermentazionea 20°C con lieviti selezionati.

AFFINAMENTO: in vasche di acciaio inox. Rifermentazione naturale in autoclavi con lieviti selezionati a 16°C. Durante le lavorazioni il vino viene sottoposto a numerosi controlli analitici per garantirne l'integrità.

IMBOTTIGLIAMENTO: sterile a freddo

GRADAZIONE ALCOLICA: 11% vol.

COLORE: Giallo paglierino con riflessi verdolini

OLFATTO: Delicato, profumi di frutta secca e fieno, finale che ricorda la macchia mediterranea

GUSTO: Piacevolmente acidulo, sapido. La freschezza è sottileneata dalla frizzantatura.

ABBINAMENTI INTERNAZIONALI: Ceasar's salade – U.S.A. Fish & Chips – Inghilterra

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°C – 12°C

CURIOSITÀ: E' un vitigno originario della Borgogna che si è diffuso in tutto il mondo che, vinificato con differenti tecniche, viene utilizzato per vini fermi talvolta anche invecchiati, frizzanti e spumanti. La caratteristica che li accomuna è la sua inconfondibile aromaticità.