

ANDREAS KELLER



Spumante Millesimato Brut

Pinot Chardonnay

Vino eccellente come aperitivo, ma anche con piatti di pesce e a tutto pasto.

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 scarico.

OLFATTO: Fruttato con sentori di fiori bianchi.

GUSTO: Equilibrato, piacevolmente secco e fresco.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°C