



CHARDONNAY VENETO

Indicazione Geografica Tipica
FRIZZANTE

TIPOLOGIA: Vino bianco frizzante

UVE: Chardonnay 100%

PROVENIENZA: Pramaggiore, vigneti di proprietà

ALTITUDINE: 25-40 m s.l.m.

TIPOLOGIA DI TERRENO: Medio impasto, argilloso

SPUMANTIZZAZIONE: Metodo Charmat

VINIFICAZIONE: Ottenuto da vinificazione in bianco delle uve mediante pressatura soffice. Il mosto, dopo decantazione a freddo, viene messo a fermentare a contatto di lieviti selezionati alla temperatura controllata di 18-20 °C per 10-12 giorni. Il vino così ottenuto viene posto in autoclave dove, unito a lieviti attivi, fermenta fino a raggiungere la pressione desiderata. A questo punto si interviene abbassando la temperatura del vino a -4 °C in modo da arrestare il processo fermentativo.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Vino brioso e fragrante, ricco di profumi fruttati che ricordano la mela golden, la pera, la pesca, ma anche I fiori d'acacia. Gusto leggermente aromatico, fresco e pulito.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: Vino da aperitivo adatto alle frittiture di pesce, grigliate vegetariane ed alla pizza.

GRADAZIONE ALCOLICA: 11% Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 °C

CONSERVAZIONE: 1/2 anni

BTG PER CARTONE: 6

FORMATO: 75 cl



Codici di riciclaggio

BOTTIGLIA GL VETRO UVAG	CAPSULA C/PVC PVC	TAPPO FOR SUGHERO
RACCOLTA DIFFERENZIATA (Verifica le disposizioni del tuo comune)		ORGANICO