



chardonnay frizzante

DENOMINAZIONE	Chardonnay IGT Veneto
GRADAZIONE	11,5%
COLTIVAZIONE	Vigneti allevati a Gujot con densità di allevamento 4.000 piante per ettaro.
RESA MEDIA	120q/ha
VINIFICAZIONE	Il mosto ottenuto da una pressatura soffice viene lasciato fermentare per una decina di giorni ad una temperatura di 16°C. Viene poi riposto a maturare in serbatoi di acciaio fino al momento dell'imbottigliamento.
SENSAZIONI	Vino frizzante dal colore giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli, di particolare finezza ed eleganza, con profumo che ricorda la mela golden e la crosta di pane appena sfornato. Il sapore è molto fine ed armonioso e ricorda il miele, i fiori di acacia, la mela. È un vino asciutto, leggermente frizzante, invitante e sempre gradevole.
ABBINAMENTI	È indicato come aperitivo e fuori pasto, con gli antipasti di pesce e di verdura e con piatti di pesce magro.
SERVIZIO	8-10°C

