



CHARDONNAY FRIZZANTE

EIGENSCHAFTEN

CHARAKTER: Perlweine

SORTE: Weiß

BEZEICHNUNG: CHARDONNAY FRIZZANTE IGT VENETO

CHARAKTER: Perlwein mit zarter strohgelber Farbe und grünlichen Reflexen, sehr fein und elegant, mit einem Bouquet, das an Golden Äpfel und frische Brotkruste erinnert. Von Geschmack her ist sehr fein und harmonisch mit einer leichten Note nach Honig, Akazienblüten und Äpfel. Ein trockener, leicht perliger Wein, ansprechend und immer angenehm.

WEINBAU: Reberziehung mit dem Guyot-System mit einem Bestand von 4000 Reben pro Hektar.

WEINHERSTELLUNG: Die Trauben werden schonend gepresst und der Most dann etwa zehn Tage bei einer Temperatur von 16 °C gegoren. Anschließend reift der Wein in Stahlbehältern, bis er in Flaschen abgefüllt wird.

ERTRAG: 130 q/HA

ALKOHOLGEHALT: 11,5%

EMPFEHLUNGEN: Empfehlenswert als Aperitif und alleine für sich genossen, ideal auch zu Vorspeisen mit Fisch und Gemüse und zu mageren Fischgerichten.

SERVIERTEMPERATUR: 8-10°C

FORMAT: 0,75 LT



8-10 °C



dal 1950, vini per passione

RIGONI
VITTORINO

www.rigonivittorino.com
info@rigonivittorino.com
+39 0422 746121

