



CHARDONNAY FRIZZANTE

ZONA DI PRODUZIONE: intero territorio italiano

UVE: 85% Chardonnay

V

VINIFICAZIONE: Vino bianco ottenuto inizialmente attraverso la pigiatura dell'uva mediante l'utilizzo di una pressa a polmone che favorisce la separazione delle bucce dal mosto, in modo che questo possa iniziare a fermentare. Il prodotto chiarificato viene quindi trasferito in recipienti isobarici a temperatura controllata per procedere alle operazioni di frizzantatura, processo che conferisce al vino la caratteristica effervescenza

GRADI: 11 % vol.

COLORE: giallo paglierino

PROFUMO: fine e floreale

SAPORE: secco, morbido e frizzante

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°

ABBINAMENTO: Ideale come aperitivo, accompagna bene primi piatti delicati e secondi a base di pesce

