

Vino frizzante Chardonnay varietale



Renana (75 cl)

TIPOLOGIA

Vino frizzante bianco SECCO

VITIGNI PRINCIPALI

Chardonnay

AREA DI PRODUZIONE

Uve italiane provenienti in particolare dalle regioni Veneto ed Emilia

TERRENI

Terreni ben esposti su base calcarea, che donano alle uve un'acidità naturale sostenuta ideale per la produzione di vini frizzanti e spumanti.

RACCOLTA

A seconda dell'andamento climatico della stagione, tra fine agosto e inizio di settembre

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice e fermentazione in contenitori di acciaio a temperatura controllata per mantenere gli aromi naturali delle uve ed ottenere un vino base ricco di acidità e profumi.

La seconda fermentazione (presa di spuma) avviene attraverso l'inoculo di lieviti selezionati in vasche d'acciaio a temperatura e pressione controllata (autoclavi) secondo il metodo Charmat.

COLORE

Giallo paglierino tenue, con riflessi verdognoli; perlage leggero e vivace.

OLFATTO

Fresco, fragrante, con delicate note fruttate e floreali

GUSTO

Secco e pieno, armonico e ben equilibrato, piacevolmente fresco, con un piacevole retrogusto fruttato.

ABBINAMENTI

Eccellente come aperitivo, ben si adatta a tutto pasto. Ideale con gli antipasti leggeri, piatti a base di pesce, carni bianche anche grigliate e formaggi.

CONSIGLI PER IL SERVIZIO

8-10°C

GRADO ALCOLICO

10,5% vol

Stabilimento di Cazzano
Via L. Corradini 30/A
37030 Cazzano di Tramigna (VR)



Stabilimento di Campogalliano
Via S.Ferrari 44
41011 Campogalliano (MO)