Vino frizzante Chardonnay varietale



TIPOLOGIA

Vino frizzante bianco SECCO

VITIGNI PRINCIPALI

Chardonnay e altri vitigni consentiti atti alla frizzantatura

AREA DI PRODUZIONE

Uve italiane provenienti in particolare dal nord e centro Italia

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

[Renana (75 cl)], [10,5% vol]

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

CONTRI
SPUMANTI S.P.A.

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