

## Vino spumante Pinot Chardonnay brut



### TIPOLOGIA

Vino spumante Pinot Chardonnay brut

### VITIGNI PRINCIPALI

Pinot, Chardonnay

### AREA DI PRODUZIONE

Uve provenienti in particolare dalle zone vocate del centro-nord Italia.

### TERRENI

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

### RACCOLTA

A seconda delle annate, la vendemmia avviene tra fine agosto ed inizio settembre, per garantire una corretta maturazione e un buon livello di acidità delle uve

### 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 intenso e brillante. Perlage fine e persistente.

### OLFATTO

Al naso fragrante ed elegante. Profumi floreale con fini e gradevoli note fruttate.

### GUSTO

Sapore pieno e fresco, leggermente acidulo e fruttato. In bocca risulta secco con una nota finale leggermente erbacea.

### ABBINAMENTI

E' ottimo come aperitivo. Ideale per accompagnare l'intero pasto. Particolarmente indicato con aperitivi, crostacei, vongole, fresche crudo o fritto oppure con carni bianche e formaggi di media stagionatura.

### CONSIGLI PER IL SERVIZIO

6-8°

### GRADO ALCOLICO

11,5%vol

[Cuvée Carla ( 75 cl )], [11,5% vol]

