

PINOT CHARDONNAY SPUMANTE BRUT

VITIGNO

Pinot bianco, Chardonnay.

VENDEMMIA

Manuale, inizio di settembre.

VINIFICAZIONE

Diraspatura, pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata di 15°-16° C. I vini così ottenuti sono assemblati per ottenere la cuvée, dopodiché si procede a una seconda fermentazione in autoclave a temperatura controllata per ottenere il perlage adeguato in bottiglia.

AFFINAMENTO

In autoclave sulle fecce fini di fermentazione per almeno due mesi.

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo, accompagna finger-food, salatini da forno, fritti di pesce e piatti di carne bianca.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6°-8°C

CARATTERISTICHE

Vino di color giallo paglierino chiaro, limpido e brillante. Perlage fine e persistente.

Aromi floreali e fruttati di buona intensità con spiccato ricordo di lieviti e crosta di pane.

In bocca è secco, fresco, di buon corpo con un lieve finale amarognolo.

