

Chardonnay Extra Dry

Vino Spumante - Metodo Charmat

Questo spumante nasce dalla vinificazione delle nostre uve Chardonnay e spumantizzato con il metodo Charmat. Il risultato è un vino dal gusto fresco e appagante, con un piacevole perlage.

Tipologia: Vino spumante bianco extra dry

Vitigno: 100% Chardonnay

Ubicazione dei terreni: Su Frigidore, Florinas (SS)

Esposizione: Nord/Est

Altitudine: 400 m slm

Terreno: Arenario, calcareo e sabbioso

Forma di allevamento: Cordone Speronato e Guyot

Densità d'impianto: 5.000 piante per ettaro

Anno d'impianto: 2002

Resa per ettaro: 90 quintali

Epoca di vendemmia: Fine agosto

Tipo di raccolta: Manuale con casse da 15Kg cadauna

LAVORAZIONE

Vinificazione: Dopo una pressatura soffice, il mosto viene conservato a bassa temperatura fino al momento della presa di spuma, che avviene in contenitori di acciaio a temperatura controllata

Affinamento: Sui lieviti per minimo 6 mesi

Gradazione alcolica: 11%Vol

DEGUSTAZIONE

Colore: Giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli e un perlage fine e persistente

Aroma: Con un raffinato bouquet di frutta matura, arricchito da dolci sentori di fiori

Gusto: Al palato risulta delicatamente fruttato, piacevolmente asciutto ed equilibrato

SERVIZIO

Abbinamenti gastronomici: Si sposa perfettamente come aperitivo e piatti a base di pesce

Temperatura di servizio: 8/9 °C



LINEA SPUMANTI