

PINOT CHARDONNAY

VINO SPUMANTE

Brut

NOME DEL VINO

Pinot Chardonnay Spumante

TIPO DI VINO

Vino Spumante Brut

COLLOCAZIONE DEI VIGNETI

Italia

GIACITURA E TIPO DI TERRENO

I vigneti vengono coltivati in pianura lungo il fiume Piave su terreni ghiaiosi e argillosi.

Il clima continentale viene mitigato dai tiepidi venti provenienti dal mare

VARIETÀ DI UVA

45% Chardonnay, 55% Pinot Bianco

TENORE ALCOLICO

11,5% vol.

ZUCCHERI

8-10 g/l

ACIDITÀ

5,5 g/l

PROCESSO DI VINIFICAZIONE

Selezione delle uve in vigna, vinificazione controllata con lieviti selezionati a temperatura controllata. Presa di spuma con metodo Charmat

CAPACITÀ

0,75 lt.



“

Dalle sapienti mani dei viticoltori nasce questo elegante Spumante Brut combinazione di terroir ed esperienza che traducono in arte le uve del nostro territorio

”

COLORE

Giallo tenue con riflessi verdognoli

PROFUMO

Il profumo è delicato ed elegante. Ai sentori più classici di mela e pera si aggiungono note più complesse di agrumi e zenzero date dal Pinot Bianco. A completamento di questo intrigante bouquet si riscontrano sentori floreali di rosa

SAPORE

Fresco, brioso dal gusto moderatamente acido. In chiusura si percepisce un piacevole sapore di mandorle e miele

ABBINAMENTI

Ideale come aperitivo si distingue abbinato a primi piatti di pasta a base di funghi, e/o pesce e risotti di verdure. Trova un ottimo connubio con il pesce al forno e alla griglia

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8 °C

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

Tra i 15 e i 20 °C