

Chardonnay Suavis Frizzante

Classificazione:

Chardonnay Vallagarina I.G.T.

Uvaggio:

Chardonnay 100%

Zona di produzione:

colline esposte ad est della Valdadige veronese

Vendemmia:

le uve di Chardonnay che andranno a produrre questa cuvee sono raccolte precocemente per mantenere intatta la freschezza acida naturale delle uve. I nostri soci la conferiscono al mattino, vendemmiata rigorosamente a mano, facendo opportune selezioni

Vinificazione:

spremitura e veloce raffreddamento del pigiato, brevissima sosta in pressa con pressatura soffice, come vuole la "tradizionale" lavorazione in bianco delle uve destinate a base frizzante. Decantazione del mosto fiore e invio alla fermentazione a temperatura rigorosamente sotto i 16 gradi °C. Fermentazione alcolica lunga e primo travaso a vino secco. Durante l'inverno viene messo in autoclave dove si effettuerà la frizzantatura con la presa di spuma. Quando pronto viene imbottigliato

Profilo sensoriale:

vino di colore giallo paglierino tenue; al profumo è fruttato e leggermente aromatico; al palato si presenta sapido, snello e piacevole; le leggere bollicine lo rendono di gran beva

Abbinamenti:

perfetto come aperitivo, si può servire a tutto pasto. Si esalta con i pesci sia di mare che di lago; ottimo quando accompagna i fritti misti e la pizza

Temperatura di servizio:

5/6 gradi °C

Bottiglia e contenuto:

borgognotta in vetro scuro da litri 0,75

Confezionamento:

scatola da sei bottiglie con posizionamento orizzontale

