



## Frizzante Bianco amabile

### VITIGNO:

Chardonnay, Garganega e Manzoni bianco

### VIGNETI:

Situati nella pianura di pertinenza della Cantina di Monteforte d'Alpone, ai piedi delle colline.

### TECNICHE PRODUTTIVE:

Le uve raccolte in leggero anticipo vengono vinificate separatamente in recipienti d'acciaio inox ad una temperatura di fermentazione di 18°C. I vini derivanti dallo Chardonnay e dagli altri vitigni vengono quindi assemblati nella percentuale ritenuta ottimale per la riuscita di questo prodotto e, di seguito, mandati alla frizzantatura.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE:

Colore: giallo paglierino.

Profumo: ricco, aromatico, suadente.

Gusto: vivace, amabile, con retrogusto di melone.

Gradazione alcolica: 11% vol.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Vino da consumarsi come aperitivo, per accompagnare stuzzichini in rinfreschi e pasti veloci, o per tutti i momenti della giornata.

### SERVIZIO:

Va servito in flute ad una temperatura di 6-8° C.