



Frizzante Bianco Secco

VITIGNO:

Chardonnay e Garganega

VIGNETI:

Situati nella pianura 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 dal Garganega vengono quindi assemblati nella percentuale ritenuta ottimale per la riuscita di questo prodotto e, di seguito, mandato alla frizzantatura.

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE:

Colore: giallo paglierino.

Profumo: ricco, suadente e fruttato.

Gusto: vivace, secco, con retrogusto di mela.

Gradazione alcolica: 11% vol.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Vino da consumarsi come aperitivo, accompagna 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.