



CHARDONNAY FRIZZANTE VENETO

Vitigno:	Chardonnay 100%
Gradazione alcolica:	11,0% Vol
Capacità bottiglia:	750 ml
Origine:	I.g.t.
Area di Produzione:	Nord -Est

Vinificazione: Dopo la raspatura delle uve, la raccolta avviene manualmente.

La macerazione avviene in due tempi; la prima macerazione avviene a 6 °C per 12 ore, seguita da una seconda monitorata per 22 giorni a temperatura di 15 °C

Note di degustazione

Colore: Giallo pagliarino con riflessi verdognoli

Sapori e Profumi : Profumo di crosta di pane. Sapore frizzante ed armonico .

Abbinamento: antipasti magri, primi piatti delicati, pesce, carni bianche.

Temperatura di servizio: 8-10 °C

