



Chardonnay frizzante

Vitigno: Chardonnay

Epoca di raccolta: inizio settembre

Vinificazione:

soffice pressatura seguita da chiarifica e stabilizzazione. Seconda fermentazione in autoclave e raggiungimento di 2,20 bar. Imbottigliamento e affinamento di circa 6 mesi in bottiglia prima della messa in commercio.

Note di degustazione:

a naso sentori agrumati e freschi. In bocca risulta morbido e avvolgente, con note di frutti bianchi e vegetali.

Titolo alcolometrico: 12% vol.

Temperatura di servizio:

Formato:

