



CHARDONNAY

VINO SPUMANTE BRUT

Vitigno:

Chardonnay

Denominazione:

vino spumante

Vista:

giallo paglierino scarico con leggeri riflessi verdognoli, perlage fine e persistente

Olfatto:

finissimo, ricorda la mela Golden e la crosta di pane

Gusto:

morbido, delicato, piacevolmente acidulo ed intensamente fruttato, spuma abbondante ed evanescente

Abbinamenti:

spumante importante, ottimo come aperitivo, accompagna egregiamente antipasti e secondi a base di pesce delicato, ottimo anche con formaggi stagionati

Conservazione:

in cantina fresca ed asciutta, al riparo da fonti di calore e luce

Temperatura di servizio:

4-6°C

Gradazione alcolica:

12% vol