

CHARDONNAY frizzante

Indicazione Geografica Protetta
PUGLIA

I CLASSICI



Varietà di uve

Chardonnay (100%)

Produzione

Le uve vengono vendemmiate dopo la metà di Agosto, sottoposte a pigiodiraspatura e ad una breve crio-macerazione che permette di estrarre e conservare gli inconfondibili aromi varietali. La fermentazione viene effettuata a bassa temperatura in autoclavi in cui avviene la presa di spuma. Si ottiene così un vino brioso, vivace, molto piacevole con una bollicina delicata.

Colore: giallo paglierino con riflessi verdolini

Profumo: caratteristico fruttato molto intenso

Gusto: secco, di corpo, persistente

Abbinamenti eno-gastronomici: antipasti, crostacei, pesce e carni bianche; molto indicato come vino d'aperitivo.

Grado alcolico: 11,5-12 %vol.

Acidità totale: 5,30 g./l.

Temperatura di servizio: 8-10 °C

Grapes

Chardonnay (100%)

Production

The grapes are collected in the second half of August, then are separated from the bunch, softly pressed and maintained in cryo-maceration for 24 hours; after that the fermentation happens at low and controlled temperature in pressurized tanks where it becomes naturally sparkling with its own CO₂.

Color: bright and straw yellow with green highlights.

Bouquet: intense and very fruity.

Taste: dry, crisp and persistent.

Food pairing: starters, shellfish, fish dishes and "white meat"; perfect as aperitif.

Alcohol content: 11,5-12% vol.

Total acidity : 5,3 g/l

Best served: fresh at 8-10° C / 46-50° F