

CHARDONNAY SPUMANTE BRUT

FRAGRANTE E BRILLANTE

Vitigno: Chardonnay

Area di produzione: Puglia

Terreno: franco-argilloso, mediamente calcareo

Alcool: 12% vol.

Vendemmia: metà Agosto

Vinificazione: fermentazione alcolica in tini di acciaio inox termoregolati.

Note degustative: dal colore giallo dorato con riflessi brillanti, questo vino sprigiona un perlage fine e persistente. All'olfatto emergono aromi intensi di fiori bianchi, frutti esotici ed agrumi maturi. Al palato una texture avvolgente ed una buona acidità regalano il perfetto equilibrio di rotondità e freschezza. Un finale elegante con note delicate di miele e pasticceria secca.

Gastronomia: ideale per rinfrescare ogni aperitivo. Perfetto con tutti gli antipasti, in abbinamento a crudi di mare, frittiture ed anche secondi piatti a base di pesce.

Temperatura di servizio: 6-8°

Potenziale invecchiamento: 3 anni dalla vendemmia

