

# 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, fritture ed anche secondi piatti a base di pesce.

**Temperatura di servizio:** 6-8°

**Potenziale invecchiamento:** 3 anni dalla vendemmia

