

PINOT CHARDONNAY FRIZZANTE

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Prodotto dalle uve del Pinot Bianco 60% e Chardonnay del Veneto 40%, selezionate a mano da vocati vigneti collinari veneti. Il processo di vinificazione avviene mediante pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata; in marzo rifermentazione in autoclave secondo il metodo Charmat. Il colore è giallo paglierino chiaro e brillante. Il profumo è fresco, giovane, fruttato, invitante. Il sapore asciutto, fragrante, frizzante, da fermentazione naturale. Perfetto come aperitivo, con antipasti e piatti a base di pesce. Da bersi giovane. Si consiglia di servire ben fresco.



VITIGNI

Pinot Bianco 60% e Chardonnay del Veneto 40%, selezionate a mano da vocati vigneti collinari veneti



COLORE

Colore giallo paglierino chiaro e brillante



PROFUMO

Fresco, giovane, fruttato, invitante



SAPORE

Asciutto, fragrante, frizzante, da fermentazione naturale



ABBINAMENTO AI CIBI

Perfetto come aperitivo, con antipasti e piatti a base di pesce. Da bersi giovane. Si consiglia di servire ben fresco

Temperatura 8-9°C

Invecchiamento da bersi giovane

Gradi 11 % vol.

