



CHARDONNAY

PROVINCIA DI PAVIA
IGT
(FRIZZANTE)



CHARDONNAY
PROVINCIA DI PAVIA IGT (FRIZZANTE)

NOTE TECNICHE

VITIGNO: chardonnay (100%)

FORMA D'ALLEVAMENTO: Guyot

DENSITÀ D'IMPIANTO: 4000 ceppi per ettaro

ESPOSIZIONE: sud, sud-ovest

Le uve, raccolte manualmente nei vigneti attorno all'azienda, subiscono una pressatura soffice che elimina il raspo e le bucce. Il mosto fiore così ottenuto riposa in una vasca di acciaio a bassa temperatura in modo da consentire la massima estrazione di sostanze aromatiche. Al mosto sono aggiunte sostanze chiarificanti per favorirne l'illimpidimento. La fermentazione alcolica è indotta con lieviti selezionati e si svolge a temperatura controllata. Il vino è poi travasato e messo in autoclave. Qui avviene la seconda fermentazione, indotta da lieviti selezionati che danno una frizzantezza naturale al vino. Il vino è infine filtrato, stabilizzato e imbottigliato.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

VISTA: colore giallo paglierino con riflessi dorati.

OLFATTO: profumo intenso e fine, con evidenti note di frutta esotica.

GUSTO: secco, sapido, con un buon equilibrio tra freschezza e morbidezza.

ABBINAMENTI: si sposa bene con piatti di pesce (in particolare crostacei e molluschi) ed è ottimo come aperitivo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 °C

AZIENDA AGRICOLA

MANUELINA S.S.A.

Frazione Ruinello di Sotto, 3/A
27047 Santa Maria della Versa (PV)

Tel. 0385.278247 - 0385.79251

Fax 0385.278749

info@manuelina.com

www.manuelina.com

