

CHARDONNAY (FRIZZANTE) PROVINCIA DI PAVIA IGT



NOTE TECNICHE

VITIGNO: chardonnay (100%)

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

DENSITÀ D'IMPIANTO: 4.000 ceppi per ettaro

ESPOSIZIONE: sud, sud-ovest

Le uve, raccolte manualmente nei vigneti attorno all'azienda, subiscono una pressatura soffice. Il mosto fiore così ottenuto riposa in una vasca di acciaio a bassa temperatura così 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 e 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

GRADO ALCOLICO: 12% vol

(grado indicativo, variabile a seconda dell'annata)

CONTIENE SOLFITI.



AZIENDA AGRICOLA MANUELINA S.S.A.

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

Tel. 0385.278247 - email: info@manuelina.com

www.manuelina.com