

CHARIE
CHARDONNAY E RIESLING ITALICO
PROVINCIA DI PAVIA IGT (FRIZZANTE)

NOTE TECNICHE

VITIGN: *blend* di chardonnay e riesling italice in percentuali variabili a seconda dell'annata.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Guyot

DENSITÀ D'IMPIANTO 4.000 ceppi per ettaro

ESPOSIZIONE Nord, nord-ovest, 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 per 12-18 ore così da consentire la massima estrazione di sostanze aromatiche. Al mosto sono aggiunte sostanze chiarificanti per IDYRULUQH O·LOOLPSLGLPHQWR /D IHUPHQ' selezionati e si svolge a temperatura controllata per 15-20 giorni. 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, impreziosito da ricordi agrumati e delicate note vegetali.

GUSTO: fruttato, con un buon equilibrio tra freschezza e morbidezza. Buona la persistenza

ABBINAMENTI: ottimo sia come aperitivo sia come vino da tutto pasto. Si sposa particolarmente bene con piatti di pesce (crostacei e molluschi) o frittate con verdure.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 10 °C

GRADO ALCOLICO: 12% vol

JUDGR LQGLFDWLYR YDULDELOH D VHFRQGD

CONTIENE SOLFITI