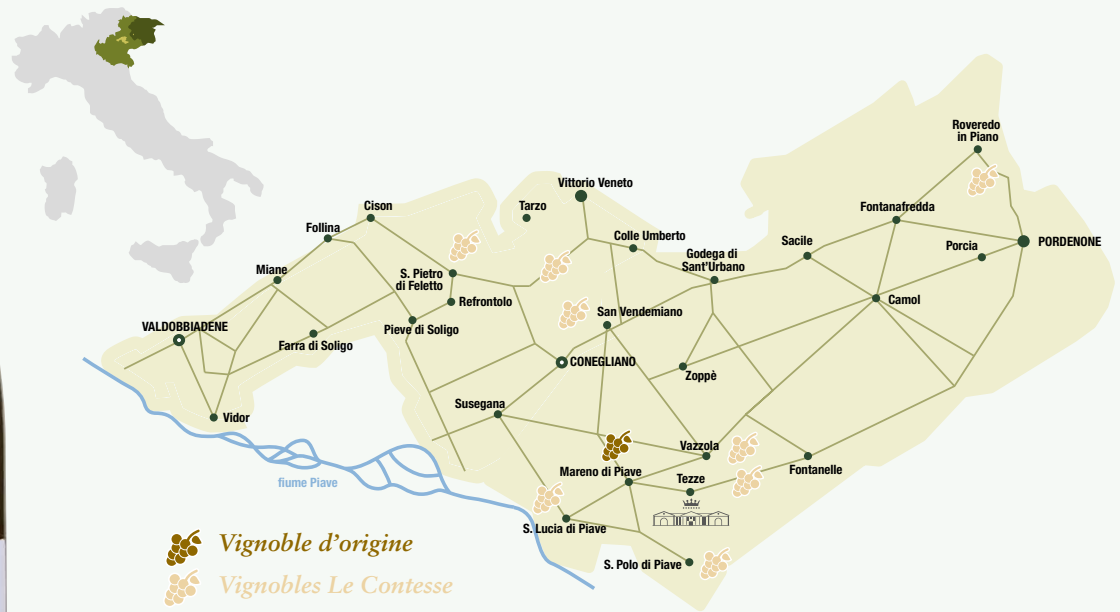




Chardonnay Frizzante IGT Marca Trevigiana



Description du produit

Vin mousseux obtenu par refermentation en autoclave, avec des levures sélectionnées et à température contrôlée.



0,750 lt

Zone d'Origine: Province de Trévis

Altitude: 40 m au dessus du niveau de la mer.

Type de terrain: pâte moyenne.

Cépages: Chardonnay.

Système de culture: Sylvoz.

Epoca di Raccolta: début septembre.

Technologie "Le Contesse":

- pressage doux et nettoyage du moûts par décantation statique à froid.
- conservation d'une partie du moût à froid, vinification de la partie restante à température contrôlée puis stockage dans des cuves en acier inoxydable à basse température.
- refermentation en autoclave avec des levures sélectionnées.
- mise en bouteille et repos pendant quelques semaines dans un entrepôt conditionné.

Degré d'alcool: 10,50 % vol.

Résidus de sucre: 10 g/l.

Perlage: Fin et persistant.

Couleur: Jaune paille clair.

Parfum: Est fruité avec des notes de pomme golden et de fruit aigre, floral avec des notes de fleurs de tilleul et rappelle la croûte de pain.

En bouche: Bonne acidité, est harmonieux et le goût rappelle le miel, l'acacia et même la pomme.

Température de dégustation: Servir froid à une température de 8-10 ° C.

Accompagnement: Il est excellent consommé en dehors du repas, mais bien sûr aussi à table c'est un bon choix ; en particulier lorsqu'il est associé à des plats de poisson, des viandes légères et des fromages non épicés.