

# VIA DELLE CAVE CHARDONNAY BRUT

**Vitigno:** 100% Chardonnay

**Zona ubicazione vigneto:** area DOC Breganze, località Mirabella

**Tipo di terreno:** alluvionale, ghiaioso da rocce moreniche

**Sistema d'allevamento:** cordone speronato.

**Vendemmia:** I decade di Settembre, manuale.

**Vinificazione:** pigiadiraspatura delicata e pressatura molto soffice; il mosto fiore viene immediatamente raffrescato per la decantazione naturale, quindi fatto fermentare a temperatura controllata. L'affinamento, di alcuni mesi sui propri lieviti, avviene in serbatoi d'acciaio inox.

**Note sensoriali:** limpido, di un colore giallo paglierino brillante; al naso è piacevolmente fruttato e delicatamente floreale; note di frutta tropicale e a polpa bianca, fiori chiari e un lieve sentore erbaceo di peperone verde. Al palato fresco ed elegante regala delicate note fruttate.

**Consigli per l'abbinamento ed il corretto servizio:**

Servire freddo, non ghiacciato 8-10 °C.

Ottimo come aperitivo. Indicato per accompagnare primi piatti, carni bianche, preparazioni a base di pesce.



Vigneti dell'Astico [www.asticovigneti.it](http://www.asticovigneti.it)  
[info@asticovigneti.it](mailto:info@asticovigneti.it)