

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: II decade di Agosto, manuale

Vinificazione: Pigiadiraspatura delicata e pressatura molto soffice; il mosto fiore viene immediatamente raffreddato per la decantazione naturale, quindi fatto fermentare a temperatura controllata.

Spumantizzazione: metodo Charmat lungo in piccole autoclavi.

Note sensoriali: cristallino, di un colore giallo paglierino brillante, le numerose e fini bollicine danno vita ad un perlage persistente. Bouquet elegante, sentori di frutta fresca a polpa bianca, note tropicali e di fiori chiari.

Al palato fresco con finale asciutto.

Consigli per l'abbinamento ed il corretto servizio:

Servire freddo, 6-8°C. E' un ottimo aperitivo. Si sposa idealmente con finger food, preparazioni a base di pesce, primi e secondi piatti leggeri.



Vigneti dell'Astico www.asticovigneti.it
info@asticovigneti.it