



# CHARDONNAY METODO CLASSICO BRUT VINO SPUMANTE DI QUALITÀ



## **CARATTERISTICHE**

Color paglierino intenso, con sfumature dorate.  
Perlage finissimo.

Offre al naso delle straordinarie sensazioni di frutta  
matura, pompelmo, albicocca.

Complesso ed equilibrato, al gusto presenta grande  
armonia tra acidità e mineralità

**VITIGNO:** Chardonnay 100%

**COLLOCAZIONE GEOGRAFICA:** versante a sud della  
sella compresa tra il monte Lonzina ed il monte Brusà,  
nel cuore dei Colli Euganei

**PERIODO DI VENDEMMIA:** generalmente tra il 15 e  
il 22 agosto

**VINIFICAZIONE:** in bianco; presa di spuma in  
bottiglia e riposo sui lieviti per minimo 48 mesi

**PRESSIONE IN BOTTIGLIA:** 5,5 bar

**RESIDUO ZUCCHERINO:** 9-10 g/L

**ALCOOL:** 12,5% vol

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6-8° C

**FORMATI DISPONIBILI:** 0,75 L / 1,5 L