



Chardonnay frizzante



KLASSIFIZIERUNG

Delle Venezie IGT



PRODUKTIONSGBIET

Venetien



REBSORTE

100% Chardonnay



ALKOHOLGEHALT

10,5% Volumenprozent



ERHÄLTICHE FLASCHENGRÖSSE

750 ml

VINIFIKATION UND VEREDELUNG

Nach der schonenden Pressung der Trauben fermentiert der Most bei Temperaturkontrolle (10° C.) Eine kurze Zweitgärung verleiht dem Wein Duft - und Aromenfülle und seine angenehme Spritzigkeit.

FARBE

Helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen.

BOUQUET

Angenehme Frische mit facettenreichen fruchtigen Nuancen, vornehmlich von exotischen Früchten.

GESCHMACK

Angenehm, frisch, elegant, bestechend harmonisch.

SERVIERTEMPORATUR

Bei 8° - 10° C. zu servieren.

SPEISEEMPFEHLUNGEN

Frische und Fruchtigkeit suggerieren ihn als feinen, eleganten Aperitif und als Begleiter zum ganzen Mahl.