

ITALIANO



CHARDONNAY EXTRA DRY

Vitigni

100% Chardonnay

Zona di Produzione

Veneto

Vinificazione

Mosto ottenuto con pressatura soffice delle uve. La successiva fermentazione del mosto limpido avviene a temperatura controllata e in presenza di lieviti selezionati in serbatoi di acciaio. Rifermentazione secondo il metodo Charmat.

Caratteristiche

Colore giallo brillante, con leggere sfumature verdi e perlage persistente. Bouquet con note floreali e fruttate. Al palato armonico, piacevole con una buona sapidità.

Abbinamenti

Ideale per ogni occasione, perfetto come aperitivo e dessert.

Temperatura di Servizio

8°-10°C

Bottiglia

Atmosphere

Dati analitici

Alcol: 11%vol.

Zuccheri: 16 g/l


R I V A N I



SCHENK
ITALIAN · WINERIES

www.schenkitalia.it