

PIEMONTE CHARDONNAY D.O.C.

“VALLERENZA”

SPUMANTE BRUT



Vitigni utilizzati: Chardonnay 100 %

Rea ettaro: 60 hl

Gradazione alcolica: 12,0 % vol.

Zuccheri: 10 gr./l ± 2

Temperatura di degustazione: 6 – 8° C.

Collocazione e caratteristiche dei vigneti: il vitigno di provenienza è lo Chardonnay coltivato nella zona del Monferrato.

Le uve per questa selezione provengono da alcuni vigneti in splendida esposizione siti presso la località “Vallerenza” che si estende nel comune di Ricaldone.

Vinificazione e affinamento: dopo pressatura soffice, il mosto fiore viene lasciato a bassa temperatura sino al momento della presa di spuma che avviene in autoclave ad una temperatura controllata di circa 15° C. Il prodotto riposa in affinamento sui lieviti per almeno 6 mesi.

Questa tecnica consente di ottenere uno spumante fragrante, dai profumi intensi che ricordano l’uva di origine, ma con una buona struttura ed una piacevole morbidezza.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli

Profumo: pronunciato, sentori di frutta matura e splendide note floreali

Sapore: asciutto, morbido, delicatamente fruttato, ben equilibrato, con spuma persistente.