

Pinot Chardonnay Frizzante IGT



Regione. Veneto.



Uve. Pinot Bianco 60% e Chardonnay del Veneto 40%, selezionate a mano da vocati vigneti collinari veneti.



Vinificazione. Pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata; in Marzo rifermentazione in autoclave secondo il metodo Charmat.



Note gustative. Colore giallo paglierino chiaro e brillante. Profumo fresco, giovane, fruttato, invitante. Sapore asciutto, fragrante, frizzante, da fermentazione naturale.



Analisi. Alcol 11% Vol; Acidità totale 5,8 g/l; Residuo zuccherino 9 g/l; Pressione 2,5 atm bar.



Gastronomia. Perfetto come aperitivo, con antipasti e piatti a base di pesce. Da bersi giovane. Si consiglia di servire ben fresco.



Bottiglia. "Reggiana" 750 ml (in cartone da 6 bt).

