



CHARDONNAY SPUMANTE

Dalla vinificazione di uve selezionate Chardonnay e dalla spumantizzazione col metodo Charmat otteniamo questo spumante Brut. Di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, dal perlage fine e persistente. Il profumo è complesso di frutta e di sentori di lievito e di crosta di pane. Il gusto è deciso, equilibrato e leggermente acidulo. Ottimo in ogni occasione dall'aperitivo, al pesce crudo, ai molluschi e dopo il pasto o fuori dal pasto quando, dopo un bel "botto" con il tappo, ci sia un'occasione per cui brindare. Va servito molto fresco ad una temperatura di 4-6 gradi.

Varietà/Grapes/	Chardonnay (100%)
Colore/Color	Giallo paglierino scarico.
Sapore/Taste	Deciso, leggermente acidulo
Fermentazione/Fermentation	10-12 giorni a 18 gradi. 3 mesi in autoclave per la rifermentazione.
Invecchiamento Aging	
Qualità /Qualità/	V.S. Vino Spumante Chardonnay Brut
Referenze/	
Produttore/	Azienda Agricola Piazza
Cantina/Winery	Azienda Agricola Piazza
Certificazione/Eco- certification/Zertifizierung	ICEA
Produzione/Production/Produktion	8000 bottiglie.
Analisi/Analysis/Analysen	
Gradi alcolic/Alcoholic content/	12 %vol.
Acidità totale/Acidity	6,5 g/l
pH	
Zuccheri residui/..../	10 g/l
Bottiglia/bottle	Spumante, sughero.
Capacità per bottiglia/Content per bottle/Inhalt	750 ml
Peso lordo per bottiglia/Grossweight per bottle	1500 g
Bottiglie per pallet/Bottles per pallet	4x22x6 = 528
Confezionamento/Packaging	6 bottiglie per cartone 310mm x 255mm x 170mm
Peso lordo per cartoneGrossweight per box	9 kg
Codice a barre/EAN-code	