



CHARDONNAY BRUT

Aus Weinbereitung von ausgewählten Chardonnay Trauben und aus Charmat-Methode erhalten wir diesen Brut Sekt. Seine Farbe ist strohgelb mit grünlichem Widerschein, sein Perlage ist fein und andauernd. Der Duft ist fruchtig zusammengesetzt und hat Gerüche von Hefe und Brotkruste. Der Geschmack ist stark, ausgewogen und leicht säuerlich. Ausgezeichnet bei jeden Anlass von Aperitif, bis rohen Fisch und Weichtiere, und nach dem Essen oder außerhalb der Mahlzeit, wenn nach einem guten Knall mit dem Korken sich die Gelegenheit zum Toast bietet. Er wird sehr frisch bei einer Temperatur von 4-6°C serviert.

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	