

CHARDONNAY SPUMANTE BRUT

Di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli presenta un perlage fine e persistente, al naso libera profumi di banana, ananas e lievito. In bocca è fresco, morbido e invitante.

Tipologia: VSQ Metodo Charmat

Varietà: 100% Chardonnay

Dosaggio: Brut

Altitudine: 260m slm

Terreno: franco-limoso-argilloso

Epoca di raccolta: terza decade di agosto

Vinificazione: le uve, dopo aver subito cernita in vigneto, vengono pigiate e pressate in maniera soffice. Il mosto ottenuto viene sfecciato per decantazione naturale e successivamente fermentato in tini d'acciaio a temperatura controllata. La presa di spuma avviene in autoclave dove lo spumante riposa sulle proprie fecce fini per tre mesi, prima di essere imbottigliato e commercializzato.



CAVALLERO
AZIENDA AGRICOLA