



87/100



V.S Pinot Chardonnay

Vitigno: Pinot e Chardonnay

Processo di produzione: rifermentazione a temperatura controllata di una cuvée di pinot e chardonnay (18-19°C). Affinamento sui lieviti di fermentazione per circa un mese

Alcol: 11,5% vol.

Contenuto zuccherino: 8 gr/lt

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli

Perlage: bollicine fini e persistenti

Bouquet: fresco e fruttato

Gusto: armonioso, delicato e con buona acidità

Temperatura di servizio: 6°-8° C

Abbinamenti: Ideale come aperitivo o abbinato a piatti leggeri e delicati