



D&D – CHARMAT BLANC

METODO: Charmat Lungo

VARIETÀ: Chardonnay

GRADO ALCOLICO: 12,00% vol.

DENOMINAZIONE: IGT Vigneti delle Dolomiti

ZONA DI PRODUZIONE : Chizzola di Ala

COMPOSIZIONE DEL SUOLO: Terreno di conoide, calcareo, mediamente argilloso formatosi per azione del torrente Sorna che scorre lateralmente

SISTEMA ALLEVAMENTO: Guyot

VINIFICAZIONE: Le uve vengono raccolte nei primi giorni di settembre, e dopo la pressatura soffice, il mosto fiore pulito, svolge la fermentazione a temperatura controllata in recipienti di acciaio. Dopo i travasi in primavera viene avviata la spumantizzazione

PROFILO SENSORIALE: Ha un colore dorato chiaro e un profumo complesso ed elegante, con note fruttate e di lievito. Il sapore risulta delicato e gradevole, con una buona persistenza. Un perlage fine e brioso

ABBINAMENTO CONSIGLIATO: Ottimo aperitivo, si può apprezzare anche a tutto pasto

TEMPERATURA DI SERVIZIO: Il vino va servito alla temperatura di 6 gradi