

VITE COLTE®

CANTINE IN BAROLO

Vallerenza

Piemonte DOC Chardonnay brut



TECNICA DI PRODUZIONE

Dopo pressatura soffice, il mosto fiore viene mantenuto a bassa temperatura sino al momento della presa di spuma che avviene in autoclave ad una temperatura controllata di circa 15 °C.

Il prodotto affina a lungo sui propri lieviti di fermentazione. Questa tecnica consente di ottenere uno spumante fragrante, dai profumi intensi che ricordano l'uva di origine, ma con una buona struttura ed una piacevole morbidezza.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino.

Profumo: abbastanza intenso e complesso, con note di frutta gialla in particolare mela e pera.

Sapore: morbido, con fine perlage.

DATI INFORMATIVI

Vitigno: Chardonnay

Gradazione alcolica: 12.0 % vol.

Zuccheri: 9 gr/l ± 2

Denominazione: Piemonte DOC Chardonnay

Maturazione: lunga permanenza sui lieviti.

