

VINI BIANCHI FRIZZANTI

CHARDONNAY FRIZZANTE

D.O.C. COLLI PIACENTINI

PROFUMI
DELLA
NOSTRA
TERRA



CHARDONNAY FRIZZANTE D.O.C COLLI PIACENTINI

UVE

Vino ottenuto da uve Chardonnay, coltivate negli appezzamenti Raballa e Collinetta, vendemmiate a mano e vinificate in purezza.

VINIFICAZIONE

Le uve intere subiscono una pressatura soffice immediatamente dopo la raccolta. Una parte del mosto è fermentata in vasche d'acciaio a temperatura controllata, l'altra parte è conservata in contenitori d'acciaio a zero gradi, così che, non avvenendo la fermentazione per la temperatura troppo bassa, si conservano gli zuccheri del mosto, che serviranno ad avviare la fermentazione per la presa di spuma. Pochi mesi dopo la vendemmia, il vino è assemblato: una parte di base secca e una parte di mosto con alto residuo zuccherino. Questo permette, dopo l'inoculo di lieviti selezionati, di avere una seconda fermentazione naturale in autoclave e di ottenere quindi il vino frizzante.

GRADAZIONE ALCOLICA

12% vol.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Intenso, varietale e fruttato.

ACCOSTAMENTI

Si abbina con antipasti a base di pesce, paste ripiene, paste condite con crostacei e verdure, carni bianche e pesce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8 - 10° C




**MARIA
POGGI AZZALI**
TENUTA PERNICE®

LOCALITÀ PERNICE 283
29011 CASTELNOVO VAL TIDONE
BORGONOVO V.T. PIACENZA
TEL. E FAX 0523 860050
WWW.TENUTAPERNICE.IT