

“Vegarín” Frizzante Chardonnay IGT Veneto



Questo vino è prodotto con uve provenienti esclusivamente dai vigneti dei nostri soci, sulle colline moreniche del lago di Garda.

Formato: 750 ml.

Tipologia: Vino bianco secco.

Vitigni: Chardonnay 100%.

Caratteristiche e collocazione dei vigneti: Vigneti selezionati situati in posizione collinare o pedecollinare e in terreni ricchi di scheletro e di natura ghiaioso-calcareo.

Sistema di allevamento: a spalliera o pergola semplice.

Resa per ettaro: 90 hl.

Vendemmia: inizio settembre.

Vinificazione: Pigiatura con diraspatura delle uve. Macerazione a freddo, pressatura soffice, decantazione statica, fermentazione a temperatura controllata.

Stabilizzazione: Chiarifica, refrigerazione e imbottigliamento sterile.

Spumantizzazione: Ottenuto con il Metodo Charmat (ri-fermentazione in autoclave).

Dati analitici: Alcol 11,5%.

Caratteristiche organolettiche :

Colore: giallo paglierino.

Profumo: intenso, floreale.

Sapore: armonico e fresco.

Metodo di servizio: servire alla temperatura di 12° - 14°.

Gastronomia: Ottimo come aperitivo, si abbina a tutti i tipi di pesce e carni bianche.