

CHARDONNAY

SPUMANTE BRUT

Vitigno di produzione: Chardonnay 100%.

Grado alcolico: 12 % vol.

Zona di produzione: dolci colline di Castello Roganzuolo, San Fior (TV).

Tipo di terreno: medio impasto tendente all'argilloso.

Sistema di allevamento: a filare con potatura Sylvoz.

Epoca di Vendemmia: Tra la fine di Agosto e i primi giorni di Settembre.

Vinificazione: Pressatura soffice, sgrondo del mosto fiore e fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata, presa di spuma con metodo Charmat in autoclave per almeno 75 giorni.

Caratteristiche: l'uva Chardonnay viene vinificata in purezza per meglio esaltarne pregi e struttura. Ottimo spumante, dalla grande personalità.

Colore: giallo paglierino.

Olfatto: profumo tipico di nocciole e di frutta molto matura.

Gusto: asciutto e delicato, buona sapidità e gradevolezza.

Abbinamenti: perfetto come aperitivo, accompagna bene antipasti e i primi piatti.

Temperatura di servizio: 6°C-8°C in calice flute.

Formati disponibili: 0.75 LT

Tipologia: Vino Spumante.



AZIENDA AGRICOLA
BUFFON GIORGIO

VIA FERROVIA 18 - CASTELLO ROGANZUOLO
SAN FIOR (TV) I - T. 0438.400624
INFO@VINIBUFFON.IT - WWW.VINIBUFFON.IT