

VILLA VESCOVILE



ITALIA



BIANCO BIANCO

Spumante Brut Chardonnay

Varietà delle Uve

Chardonnay 100%

Tecniche di Produzione

Vino spumante prodotto secondo il metodo Charmat. Soffice pressatura dei grappoli, fermentazione a temperatura controllata in serbatoi d'acciaio inox e rifermentazione naturale con permanenza sui lieviti per almeno 4/5 mesi.

Caratteristiche organolettiche

Colore: Giallo paglierino brillante con riflessi dorati. Le bollicine sono fini e persistenti, creando un perlage elegante e delicato.

Profumo: al naso si percepisce un bouquet fresco e fruttato, con note di frutta bianca matura, come mela e pera, affiancate da leggere sfumature di fiori di acacia. L'intensità è equilibrata, con una freschezza vivace.

Sapore: Il gusto è secco, fresco e morbido, con una buona acidità che conferisce una piacevole vivacità. La struttura è leggera, ma il corpo è ben equilibrato.

Consigli del Produttore

Perfetto come aperitivo o comunque per accompagnare ogni portata.

Servire a una temperatura di 6/8°C.

Grad. alcolica: 12 % vol.

Rocca delle Macie