



Le Corne



Chardonnay

Denominazione

Spumante Brut V.S.Q.

Vitigno

Chardonnay 100%

Vinificazione e affinamento

Vinificazione, rifermentazione con metodo charmat lungo per circa 8 mesi, filtrazione ed imbottigliamento a freddo.

Degustazione

Lo Chardonnay produce vini di colore giallo paglierino tenue, con riflessi verdi quando è giovane. Presenta profumi delicati dai sentori floreali (acacia) e fruttati (mela). Il sapore è secco, fresco, sostenuto da acidità molto fine.

Servizio e abbinamenti

Vino spumante Brut, ottimo come aperitivo, può accompagnare antipasti e piatti a base di pesce. Servire a 6°-8°C in calici a flute.

Dati analitici

Alcool: 12,5% vol.