



CHARDONNAY PETILLANT



VITIGNO DI ORIGINE: Chardonnay

ZONA DI PRODUZIONE: Castello Roganzuolo e San Fior

TIPO DI TERRENO: Mediamente argilloso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: A filare con potatura Sylvoz

SESTO DI IMPIANTO: Da mt 2.80 x 1.25

EPOCA DI VENDEMMIA: 3-10 settembre

VINIFICAZIONE: Pressatura soffice, sgrondo del mosto fiore e fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata

SPUMANTIZZAZIONE: In autoclave con metodo Charmat a circa 17°C con durata di 20 giorni

CARATTERISTICHE: Colore giallo paglierino intenso. La bollicina è quasi impercettibile buona per chi ama godere un vino vivace senza la consueta aggressività degli spumanti. All'olfatto si può sentire una predominanza di frutta che va dall'arancia matura alla mela poco matura. In bocca è asciutto sapido e gradevole.

ABBINAMENTI: Per antipasti magri, minestre, piatti a base di uova e pesce. Usato anche da aperitivo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: Temperatura di 8 °C

Azienda Vitivinicola Buffon Giorgio - Di Buffon Querino e Cleris
Società Agricola S. S.

via Ferrovia 18, 31020 Castello Roganzuolo - San Fior (TV) Tel: 0438.400624 - Fax: 0438.405639 - e-mail: buffonq@tiscalinet.it