



CHARDONNAY SPUMANTE BRUT



VITIGNO DI ORIGINE: Chardonnay

ZONA DI PRODUZIONE: Castello Roganzuolo 119 m.s.l.m

TIPO DI TERRENO: Di medio impasto tendente all'argilloso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: A filare con potatura Sylvoz

SESTO DI IMPIANTO: Da mt 2.80 x 1.25

EPOCA DI VENDEMMIA: Media (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 75 giorni

CARATTERISTICHE: Colore giallo paglierino, con perlage fine e persistente; profumo di lievito di frutta molto matura. mela poco matura. In bocca è asciutto sapido e gradevole.

ABBINAMENTI: Perfetto come aperitivo accompagna bene tutti i primi piatti.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: Da 6 a 8 °C in bicchieri a flute, mantenimento della temperatura nella glassette

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