



VILLA CORNARO



TIPOLOGIA	CHARDONNAY FRIZZANTE
CODICE EAN	8001906011437
ZONA PRODUZIONE	Italia
VINIFICAZIONE	Lo Chardonnay raccolto agli inizi di settembre, viene pigiato, raffreddato e sottoposto ad una veloce macerazione pellicolare di 10 ore a 14 C° per l'estrazione degli aromi primari. Separato dalle bucce e pulito, il mosto fermenta a 17 C° per 14 giorni a temperatura controllata utilizzando lieviti selezionati. Terminata la fermentazione alcolica si effettua un travaso. Lo Chardonnay matura in acciaio sui propri lieviti fino alla filtrazione prima della frizzantatura effettuata in autoclave. Lo Chardonnay frizzante dopo chiarifica e filtrazione diventa pronto per l'imbottigliamento.
CARAT. ORGANOLETTICHE	Colore giallo paglierino scarico, bollicine fini e persistenti caratteristiche di una lenta frizzantatura naturale, che seguita da una sosta sui lieviti amplia la già tipica fragranza di crosta di pane unita alle vellutate note di mela. Gusto fine, pulito, fruttato.
ABBINAMENTI GASTRONOMICI	La fragranza e pulizia di questo Chardonnay Frizzante lo rendono compagno ideale per pietanze a base di pesce e verdure. Perfetto anche come aperitivo in allegra compagnia.
TEMP. DI SERVIZIO	8 C°
ALCOOL % VOL	11
ZUCCHERI RESIDUI % VOL	1,05
ACIDITA' TOTALE gr/lt	5,5
SO2	128
BOTTIGLIA	Borgognotta Reggiana Mezzo Bianco
BOTTIGLIE CARTONE	6
CARTONI STRATO E-PAL	19
CARTONI EPAL	95

“Le informazioni tecniche sono indicative, non impegnative”

TOSER VINI S.P.A.

Sede amministrativa e Stabilimenti: Via Villanova, 12 - 35010 - Trebaseleghe, PD - T (+39) 049.9385029 - F (+39) 049.9386603

Sede sociale: Via Piave, 11 - 31052 - Maserada sul Piave, TV

www.toservini.com | info@toservini.com