



## 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