



www.levolpi.it

VINO SPUMANTE DI QUALITÀ METODO CLASSICO CHARDONNAY MILLESIMATO BRUT NATURE

ERO

Vitigno: Chardonnay 100%
Formato bottiglia: 0,75 lt
Zona di produzione: Baone - Sud Colli Euganei
Altitudine: 200 - 400 mt sul livello del mare
Epoca di vendemmia: ultima decade di agosto - prima settimana di settembre

NOTE TECNICHE

Suolo: origine vulcanica e argillosa
Sistema di allevamento: Guyot, Sylvoz
Resa per ettaro: 60-80 qli/ha

METODO DI PRODUZIONE

Vinificazione: vinificazione in bianco con spremitura soffice delle uve in atmosfera inerte. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata.
Presatura di spuma: rifermentazione in bottiglia e sosta sui lieviti per minimo 24 mesi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: giallo paglierino con riflessi dorati.
Perlage: fine e cremoso.
Profumo: al naso risulta intenso e pulito, emergono sentori di lievito e note di campo di fiori.
Gusto: in bocca è fresco ed equilibrato, di buona struttura e persistenza, chiude con eccellente mineralità che ricorda la pietra vulcanica.
Abbinamenti: abbinamento ideale con tartufi di mare e coquillages, foie gras e formaggi duri o cremosi.
Temperatura di servizio: 6°-8°
Gradazione alcolica: 12,5%

