



Cantina di Casorzo
S.A.C.

CHARDONNAY SPUMANTE BRUT

SCHEMA TECNICA

UVA – DA VITIGNO	Chardonnay in purezza
ZONA VIGNETI	Comune di Casorzo e zone limitrofe
TERRENO	Calcereo argilloso tufaceo
TECNICA DI COLTIVAZIONE	Impianto tipo Guyot e a cordone. Aratura e fresatura del terreno. Trattamenti anticrittogamici in caso di necessità.
TECNICA DI VINIFICAZIONE	Torchatura diretta delle uve. Fermentazione in serbatoio termo controllato tramite lieviti selezionati.
TRATTAMENTI EFFETTUATI	Decantazione naturale e travasi successivi. Refrigerazione a -4°C in apposito recipiente termocollato. Successiva spumantizzazione tramite rifermentazione in autoclave con ottenimento del "perlage" in sovrappressione Filtrazione finale prima dell'imbottigliamento.
TENORE ALCOLICO	12,50 % in volume

SCHEMA ORGANOLETTICA

COLORE E ASPETTO	Giallo paglierino scarico platinato. Fine "perlage".
PROFUMO	A note floreali e fruttate
SAPORE	Secco, di gradevole acidità.
PROFILO SENSORIALE	Aromi riconosciuti: Zagara, mela renetta, ananas. Aspetti gustativi: Presenta un caratteristico tenue piacevole retrogusto <u>di gheriglio di pesca</u> .

CONSIGLI

TEMPERATURA DI CONSUMO	8-12°C
ABBINAMENTI GASTRONOMICI	Aperitivo, Antipasti, Pesce, Crostacei, e occasioni festive.