

FRATTINO CHARDONNAY VERONESE

VINO FRIZZANTE

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



Cépage Chardonnay.

Localisation et caractéristiques du vignoble Produit à partir de raisins situés dans la municipalité de Sommacampagna au sud-est du Lac de Garde.

Altitude moyenne des sols et leur composition Les collines sont situées à 100/150 mètres d'altitude, d'origine morainique à sols calcaires, argileux et graveleux.

Système de plantation Guyot.

Vendanges Fin août, début septembre.

Vinification Pressurage doux et fermentation en cuve d'acier à température contrôlée, avec fermentation ultérieure en cuve close.

Description organoleptique Couleur jaune paille avec des reflets légèrement verdâtres. Au nez, on trouve des notes florales d'aubépine et de pomme verte. Vin sec, savoureux, et délicat en bouche.

Vol. 12%.

Accords mets et vins recommandés Apéritif par excellence, il se marie bien avec les entrées et petits fours salés, les crevettes, le poulet frit, la cuisine chinoise et thaïlandaise, et les poissons de rivière.

Température de service 10°C - 12°C.


750 ml

MONTE DEL FRÀ
AZIENDA AGRICOLA