

FRATTINO CHARDONNAY VERONESE

VINO FRIZZANTE

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



Vitigno Chardonnay.

Collocazione e caratteristiche del vigneto Prodotto da uve locate nel comune di Sommacampagna a sud est del Lago di Garda.

Altitudine media dei terreni e loro composizione Le colline si trovano a 100/150 s.l.m., di origine morenica con terreno calcareo, argilloso, ghiaioso.

Forma d'allevamento Guyot.

Vendemmia Fine agosto, inizio settembre.

Vinificazione Pressatura soffice e fermentazione in acciaio a temperatura controllata e successiva presa di spuma in autoclave.

Descrizione organolettica Colore giallo paglierino con leggeri riflessi verdognoli. Al naso note floreali di biancospino e mela verde. Al palato asciutto, sapido con un ritorno alla bocca degli aromi nasali.

Vol. 12%.

Abbinamento consigliato Aperitivo per eccellenza, ben si accompagna con antipasti e croissant salati, cocktail di gamberetti, pollo fritto, cucina cinese e thailandese e pesce di lago.

Temperatura di servizio 10°C - 12°C.



750 ml

MONTE DEL FRÀ
AZIENDA AGRICOLA