



C O S T A B I N E L L I

L'ELVIRA SPUMANTE BRUT



Composizione Ampelografica:
100% Chardonnay

Sesti di impianto:
4000 Piante/Ha

Gestione della vite :
Guyot semplice e cordone speronato.

Resa uva :
70/90 Q.li/Ha

Tecnologia di produzione:
Dopo una pigiatura soffice, una fermentazione a bassa temperatura ed una sapiente spumantizzazione in autoclave per 6 mesi, otteniamo questo vino dai profumi morbidi e fruttati.

Colore:
Giallo paglierino leggero.

Sapore:
Morbido e asciutto con un fine perlage.

Profumo:
Profumo di notevole intensità e pienezza con sentori di miele e rosa.

Gradi alcolici:
11,5% vol

Temperatura di servizio :
8°C

Abbinamenti gastronomici :
Antipasti di pesce, primi con frutti di mare e pesce al forno.

Bottiglia :
Champagnotta flute.