



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

---

CHARDONNAY EMILIA IGT

---



*Composizione Ampelografica:*

100% Chardonnay

*Sesti di impianto:*

4000 Piante/Ha

*Gestione della vite :*

Cordone Speronato medio.

*Resa uva :*

70/90 Q.li/Ha

*Tecnologia di produzione:*

Dopo una pigiatura soffice e una sosta di decantazione di 24 ore, il mosto fermenta a 16°C con lieviti selezionati. Poi la lenta rifermentazione in autoclave per ottenere un vino dal delicato petillant.

*Colore:*

Giallo paglierino brillante.

*Sapore:*

Secco, floreale, vivace.

*Profumo:*

Frutta matura con note di agrumi e mela verde.

*Gradi alcolici:*

11% vol

*Temperatura di servizio :*

8-10°C

*Abbinamenti gastronomici :*

aperitivi, antipasti, piatti di pesce, crostini.

*Bottiglia :*

Champagnotta speciale 0,75 litri.