



BEATO
BARTOLOMEO
BREGANZE

naturae



Chardonnay Frizzante Veneto



VARIETÀ
Chardonnay



TEMPERATURA
6-8° C

Collocazione dei Vigneti: Breganze Area

Vinificazione: pressatura soffice con estrazione del solo mosto fiore, fermentazione in vasche di acciaio inox termocondizionate. Nella primavera successiva alla vendemmia la presa di spuma avviene in autoclave di acciaio inox secondo il metodo Charmat

Bouquet: intenso e delicato. Sentori fruttati e floreali

Sapore: gradevole, morbido con equilibrata freschezza.

Grado alcolico: 11 % vol

ABBINAMENTI



Aperitivo



Primi piatti delicati