

PIEMONTE CHARDONNAY

Denominazione di origine controllata

BRUT

VITIGNO: Chardonnay

GRADAZIONE ALCOLICA: 12% vol.

VINIFICAZIONE: Pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata con successiva presa di spuma in autoclave.

MATURAZIONE: Lunga permanenza sui lieviti

AFFINAMENTO: Breve affinamento in bottiglia



GRAPE VARIETY: Chardonnay

ALCOHOL CONTENT: 12% vol.

VINIFICATION: Soft pressing and fermentation at controlled temperature, followed by sparkling process in autoclave.

AGEING: Long stay on the lees

BOTTLE AGEING: Brief ageing in bottle

NOTE

