



www.levolpi.it

VINO SPUMANTE DI QUALITÀ METODO CLASSICO CHARDONNAY MILLESIMATO BRUT NATURE

ERO

Vitigno: Chardonnay 100%

Formato bottiglia: 0,75 lt

Zona di produzione: Baone - Sud Colli Euganei

Altitudine: 200 - 400 mt sul livello del mare

Epoca di vendemmia: ultima decade di agosto - prima settimana di settembre

NOTE TECNICHE

Suolo: origine vulcanica e argillosa

Sistema di allevamento: Guyot, Sylvoz

Resa per ettaro: 60-80 qli/ha

METODO DI PRODUZIONE

Vinificazione: vinificazione in bianco con spremitura soffice delle uve in atmosfera inerte. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata.

Presatura di spuma: rifermentazione in bottiglia e sosta sui lieviti per minimo 24 mesi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: giallo paglierino con riflessi dorati.

Perlage: fine e cremoso.

Profumo: al naso risulta intenso e pulito, emergono sentori di lievito e note di campo di fiori.

Gusto: in bocca è fresco ed equilibrato, di buona struttura e persistenza, chiude con eccellente mineralità che ricorda la pietra vulcanica.

Abbinamenti: abbinamento ideale con tartufi di mare e coquillages, foie gras e formaggi duri o cremosi.

Temperatura di servizio: 6°-8°

Gradazione alcolica: 12,5%

