



I.G.T Chardonnay del Sal. Frizzante "Airone"

Varietà	100% Chardonnay
Classificazione	Vino Frizzante
Comuni di Produzione	Brindisi e Provincia
Natura del Terreno	profondi di medio impasto
Sistema di allevamento	Alberello Pugliese e Controspalliera
Densità di impianto	4.500/5.000 piante per ettaro
Resa Per ettaro	130 q.li di uva
Vinificazione	raccolta manuale, pressatura soffice, raffreddamento e pulizia del mosto, fermentazione a temperatura controllata
Periodo di Affinamento	conservazione in acciaio
Capacità di invecchiamento	max 1 anno
Caratteristiche	Vino bianco frizzante a fermentazione naturale ottenuto dalla vinificazione in purezza di uve Chardonnay severamente selezionate. Profumo piacevole con perlage molto fine, fruttato, delicato; sapore armonico, sapido giustamente acidulo, gradevole.
Accostamenti	Ottimo come aperitivo, indicato con frutti di mare e minestre a base di pesce.
Parametri	alcol: 11,0 - 12,0 %vol.-acidità totale: 6,00 gr/l-zuccheri: 3,0-4,0 gr/l-PH: 3,30
Temperatura di servizio ideale	5-6° C
Bottiglia	borgognotta
Imballo	6,00