

Le Cascine



Chardonnay

Oltrepò Pavese - Denominazione di Origine Controllata - Frizzante

PROVENIENZA:

Oltrepò Pavese

VITIGNO:

Chardonnay

TERRENO:

Argilloso limoso con calcari arenacei e gessi sito intorno al 45° parallelo nord.

COLTIVAZIONE DELLA VITE:

Guyot

RACCOLTA:

Manuale

VINIFICAZIONE:

Pigiadiraspatura e pressatura soffice delle uve. Fermentazione a 16°C con lieviti selezionati.

AFFINAMENTO:

In Vasche di acciaio inox e successiva rifermentazione naturale in autoclave con lieviti selezionati a 16°C. Durante le lavorazioni il vino viene sottoposto a numerosi controlli analitici per garantirne l'integrità.

IMBOTTIGLIAMENTO:

Sterile a freddo

GRADAZIONE ALCOLICA:

11,5% vol.

COLORE:

Giallo paglierino con riflessi dorati

OLFATTO:

Delicato, profumi di frutta secca e fieno, finale che ricorda la macchia mediterranea

GUSTO:

Morbido, sapido e minerale. La freschezza è sottolineata dalla frizzantatura.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

Aperitivi e antipasti come il cocktail di gamberetti e crostacei. Accompagna bene anche le carni bianche, i formaggi freschi e piatti leggeri.

ABBINAMENTI INTERNAZIONALI:

Gnocchi a la Parisienne - Francia
Insalata Greca- Grecia

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

10° - 12°C

CURIOSITÀ:

E' un vitigno originario della Borgogna che si è diffuso in tutto il mondo che, vinificato con differenti tecniche, viene utilizzato per vini fermi talvolta anche invecchiati, frizzanti e spumanti. La caratteristica che li accomuna è la sua inconfondibile aromaticità.