



SPUMANTI METODO CLASSICO

ENRICO PRIMO

CHARDONNAY SPUMANTE DI QUALITÀ

Tipologia: Extra Brut, metodo classico millesimato

Vitigno: 100% Chardonnay

Anno di impianto: 1985

Forma di allevamento: Casarsa

Terreno: Calcereo, subcalicino, esposto a nord

Resa media per ettaro: 60 quintali

Resa media per q.li di uva in vino: 30%

Maturazione: 44/55 mesi di affinamento sui lieviti prima della sboccatura

Gradazione alcolica: 12% vol.

Temperatura di servizio: 6-8°C

Caratteri organolettici: Colore giallo paglierino intenso.

Profumo fragrante con leggere note di vaniglia, fiore di mandorlo e crosta di pane, dal sapore fresco e rotondo nella sua completezza.

Abbinamenti: Ideale come aperitivo, perfetto con antipasti e dolci

100%
CHARDONNAY

Torre Fornello

