

PIEMONTE
D.O.C
CHARDONNAY
VINO SPUMANTE DI QUALITÀ
BRUT



PIEMONTE
Denominazione di origine controllata
CHARDONNAY
VINO SPUMANTE DI QUALITÀ
BRUT

Nella zona viticola dell'Alto Astigiano sono coltivate le uve Chardonnay base per questo spumante. La particolare ubicazione del vigneto di origine, contraddistinto da una buona esposizione ed un'altitudine di poco superiore a 400 mt, conferisce al prodotto finale un ottimale equilibrio tra struttura e freschezza. La permanenza su lieviti per almeno 6 mesi prima dell'imbottigliamento dona complessità e pienezza. Servire alla temperatura di 8-10° C.

ELABORATO PER CONTO DI
TERRE DEI SANTI SOCIETA' COOPERATIVA
AGRICOLA CASTELNUOVO DON BOSCO
DA IT - AT 420 - ITALIA

PRODOTTO IN ITALIA



contiene solfiti

e 75 cl

12% vol

www.terredeisanti.it



PRODUCT OF ITALY

Type: brut-style sparkling white wine, Charmat method.
Bouquet: intense, fragrant, fruity, with bread and banana notes.
Palate: crisp with a delicate mousse and lively yet refined flavors.
Pairing: as aperitif, antipasti or vegetables, fish and shellfish.
Service: in flutes, immediately after un-corking, at 8-10°C.

Contains Sulphites