

FONTANABIANCA

METODO CLASSICO BRUT

**ZONA DI PRODUZIONE**

Neviglie-Piemonte

TERRENO

argillo-calcareo

ALTITUDINE

480 mt. s.l.m.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

UVAGGIO

Chardonnay

ETÀ MEDIA DELLE VITI

15-20 anni

VINIFICAZIONE

Selezione manuale delle uve e successiva pressatura soffice. La prima fermentazione avviene in vasche di acciaio ad una temperatura di 15°C. In primavera si effettua il tiraggio con lieviti selezionati. Rifermentazione in bottiglia alla temperatura di 15°C.

PROFUMO

intenso con note floreali e di frutta fresca (agrumi e mela)

SAPORE

fresco, acidità presente ma bilanciata, sensazione di cremosità e morbidezza data dalla spuma fine.

GRADAZIONE ALCOLICA

media

ABBINAMENTI

accompagna piatti semplici e quelli di entrata con preferenza di pesce e verdure. Ottimo per l'aperitivo

SERVIZIO

10° in calici da bianchi

