



---

**PINOT CHARDONNAY SPUMANTE - BOTTIGLIA SCAGLIETTI**

*~ spumante bianco extra dry ~*





---

---

## PINOT CHARDONNAY SPUMANTE - BOTTIGLIA SCAGLIETTI

~ spumante bianco extra dry ~

### Scheda Prodotto :












TIPOLOGIA	spumante bianco extra dry
CLASSIFICAZIONE	vino spumante di qualità
AREA DI PRODUZIONE	regione Veneto
TERRENO	marme calcaree e sedimentari
UVAGGIO	65% pinot bianco 35% chardonnay
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	spalliera, cordone speronato, archetto
EPOCA DI RACCOLTA	fine Agosto, inizi Settembre
VINIFICAZIONE	in bianco con pressatura soffice, fermentazione in vasche di acciaio a temperatura costante di 18 gradi. La successiva presa di spuma avviene per rifermentazione naturale secondo il metodo Charmat
SPUMA	fine e persistente
COLORE	giallo paglierino con riflessi verdolini
PROFUMO	fruttato, elegante e persistente
SAPORE	fresco, sapido e di equilibrata morbidezza
TEMPERATURA DI SERVIZIO	8-10 °C
ABBINAMENTI GASTRONOMICI	ottimo come aperitivo può piacevolmente accompagnare tutto il pasto, in particolare se a base di pesce. Ottimo anche con formaggi a pasta molle



**PINOT CHARDONNAY SPUMANTE - BOTTIGLIA SCAGLIETTI**

*~ spumante bianco extra dry ~*

**Dati Logistici :**

 ml		 cm	 kg					 EAN	
			Lordo	Netto	n. 	 kg	 cm		
750	6	28x19x32,5h	9,000	4,500	70 (7x10)	720,00	175	8008920117145	