



Tenuta Gazzotti

Tenuta Gazzotti di Gazzotti Giovanni snc

SPUMANTE CHARDONNAY

€5.61 (incluso 22 % I.V.A.)

SPUMANTE CHARDONNAY

LINEA TENUTA GAZZOTTI

29.99 0 0 67.48 28.35 515.89 cm /12 Do Q

VINO SPUMANTE BRUT METODO CHARMAT DOC e DOP

Denominazione di Origine Controllata e Denominazione di Origine Protetta

ZONA DI PRODUZIONE

Le colline della zona classica dell'Oltrepò Pavese.

VITIGNO

Questo spumante è ottenuto mettendo il vino base in autoclave per la presa di spuma dove, con l'ausilio di lieviti selezionati, fermenta ad una temperatura controllata.

CARATTERISTICHE

Di colore giallo paglierino chiaro con vividi riflessi verdognoli, questo spumante ha un profumo intenso, delicato ed armonico, con sentori di fiori di campo, mela renetta e crosta di pane. Il sapore è secco, vellutato, armonioso e garbatamente fruttato.

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo e da tutto pasto, è uno spumante particolarmente indicato con antipasti e piatti a base di pesce.

TEMPERATURA

Per apprezzarne al meglio il gusto, va servito alla temperatura di 7-8°C.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12.0 Vol.

BOTTIGLIE PER CARTONE: 12

