



# Divinitus

## Chardonnay

(vini bianco semi-frizzante)

DENOMINAZIONE I.G.T. Umbria, bianco

VITIGNO 100% Chardonnay

SISTEMA D'ALLEVAMENTO cordone speronato

ETA' MEDIA DEI VIGNETI impianto di circa 15 anni

DENSITA' D'IMPIANTO 3.500 piante/ha

TIPO DI TERRENO medio impasto, calcareo-argilloso

PRODUZIONE 90 q/ha

ALTITUDINE DEL VIGNETO circa 300 m s.l.m.

VENDEMMIA

settembre, manuale e in cassetta

VINIFICAZIONE in bianco

SPUMANTIZZAZIONE in autoclave

GRADAZIONE ALCOLICA 11%

NOTE ORGANOLETTICHE

COLORE: giallo paglierino, con riflessi verdognoli, con perlage a grana molto fine e persistente

AROMA: al naso offre un bouquet ampio, intenso e avvolgente. Fruttato, molto riconoscibile è la frutta esotica.

GUSTO: il sapore gradevole, fresco, elegante d'incantevole armonia.

Nel finale un tocco fruttato con acidità fresca e pulita

NOTE DI SERVIZIO

ABBINAMENTO: perfetto come aperitivo.

Si abbina egregiamente anche a tutto pasto, dato che è una scelta felice anche con antipasti, primi piatti delicati, secondi di pesce, uova, verdure e carni bianche

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°- 10°C

Formati bottiglia



750 ml

