



Rocca delle Macie

FAMIGLIA ZINGARFILI



BIANCO BIANCO Vino Spumante Brut

Varietà delle Uve
Chardonnay 100%

Tecniche di Produzione

Vino spumante prodotto, secondo il metodo Charmat, nella provincia di Trento. Soffice pressatura dei grappoli, fermentazione a temperatura controllata in serbatoi d'acciaio inox e rifermentazione naturale con permanenza sui lieviti per almeno 4/5 mesi.

Caratteristiche organolettiche

Colore: giallo paglierino chiaro con perlage abbastanza fine e persistente.

Profumo: fragrante e netto con sentori di fiori bianchi e frutta appena matura.

Sapore: fresco, secco e molto piacevole.

Consigli del Produttore

Perfetto come aperitivo o comunque per accompagnare ogni portata.

Servire a una temperatura di 6/8°C.

Grad. alcolica: 12,5% vol.

ROCCA DELLE MACIE

Loc. Le Macie, 53011 Castellina in Chianti (SI) Italy - tel. +39 0577 7321 - info@roccadellemacie.com - www.roccadellemacie.com