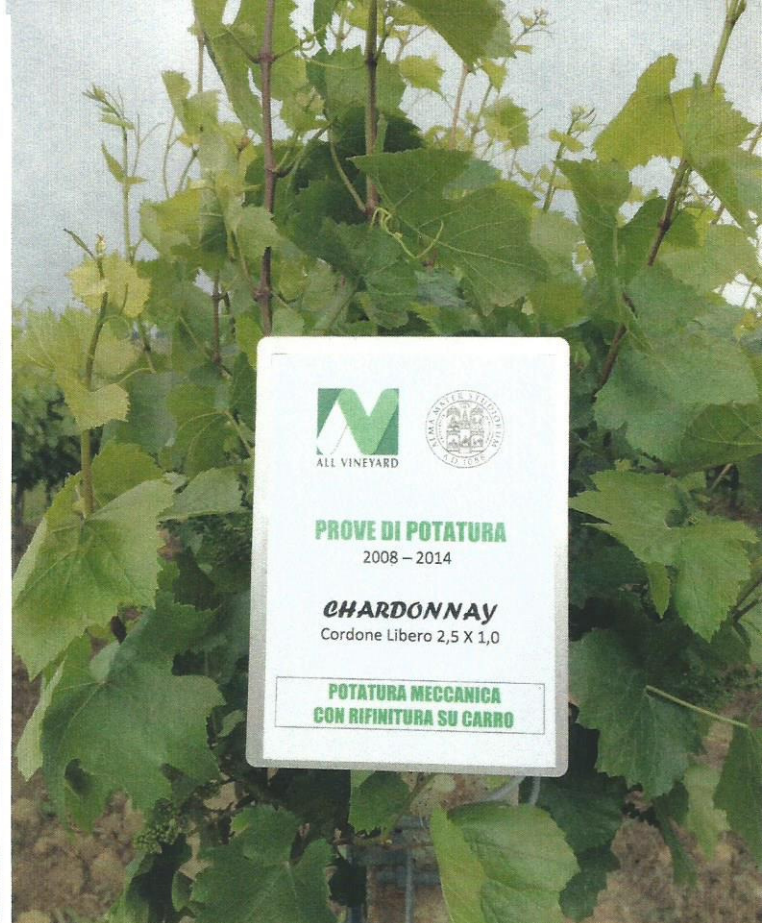
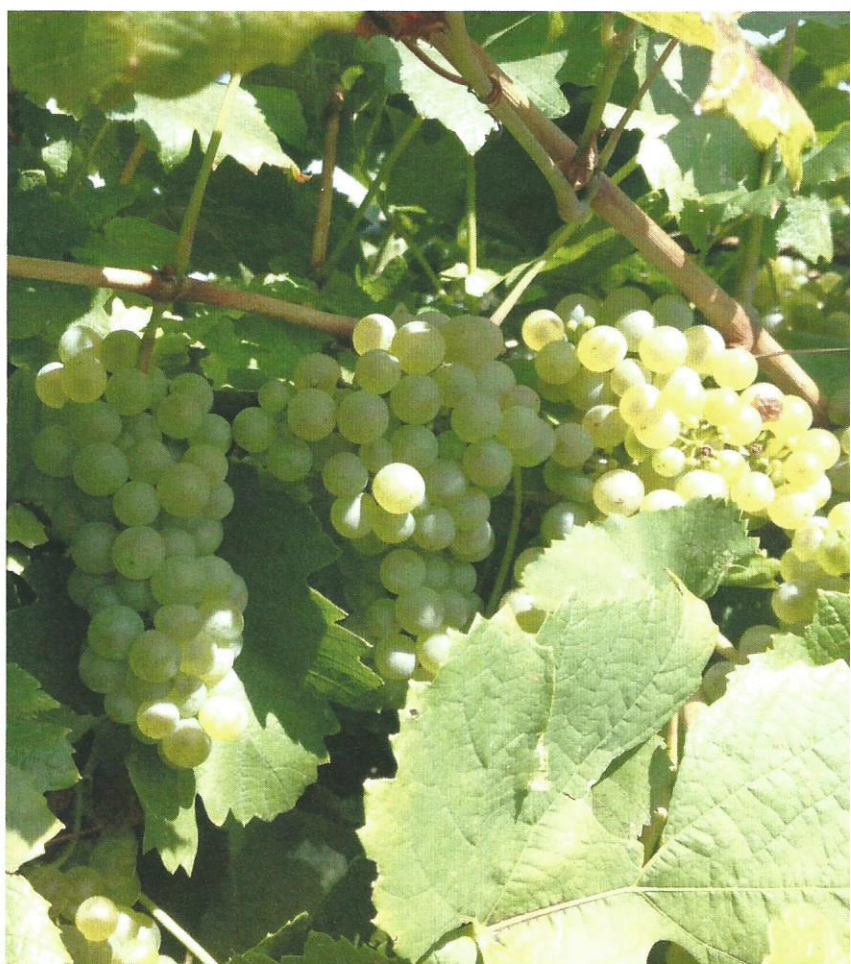




Carta bianca



Scheda tecnica

Classificazione:

Spumante
metodo classico

Durata di rifermentazione

Nove mesi sui lieviti, selezionati nei laboratori
di Microbiologia di Tebano

Colore

Giallo chiaro

Profumo

Gentile, persistente con note di frutta fresca e
bouquet di fiori

Sapore

In bocca secco con note fruttate tipiche dello
Chardonnay e piacevoli fragranze di lievito.
E' consigliato per aperitivi e a tutto pasto.

Vitigno

Chardonnay con impianto a cordone libero e
GDC

Posizione

Il Plicotto, via Tebano 71, Loc. Tebano
Comune di Faenza RA
Area pedecollinare
Terreni di media fertilità

Vendemmia

Uve raccolte manualmente a fine agosto

Temperatura di servizio

6/8°

Anno di produzione

2012

Grado alcolico

12,50 %

Azienda:

All Vineyard Srl – Unipersonale
Via Salvolini, 43 - 48018 Faenza (RA)
info@allvineyard.it - www.allvineyard.it

