

Chardonnay

Spumante

Chardonnay, vitigno nobile di origine francese, è stato a lungo confuso con il Pinot Bianco, la cui realtà è differente. Importato in Italia nell'ottocento, è anche coltivato in Oltrepò. Lo chardonnay spumante proposto da La Versa deriva dall'uva omonima, raccolta solo in vigneti di proprietà sulle colline dell'Alta valle Versa, molto vocate per felice combinazione tra la natura del terreno e le condizioni del microclima.

La Versa utilizza una cuveé composta da Chardonnay e una piccola percentuale di Pinot Nero per produrre un Brut di notevole fragranza, con il metodo di rifermentazione in grandi recipienti (Metodo Martinotti).

Scheda Tecnico Organolettica

Uve:	85% Chardonnay; 15% Pinot Nero
Vigne:	Vigne di proprietà dei vignaioli di La Versa; le viti sono allevate a spalliera sulle colline dell'Alta Valle Versa, su un suolo di origine sedimentaria marina caratterizzato da argille finissime. La resa media di uve per ettaro è di 90 quintali.
Vinificazione:	"In bianco" con pigiatura soffice e fermentazione controllata; la presa di spuma avviene in autoclave, con ceppi di lieviti esclusivi di La Versa.
Maturazione:	6 mesi sui lieviti.
Caratteristiche:	Spuma bianca briosa; perlage sottile e continuo; colore paglierino tenue; profumo intenso, netto di lieviti, mela e muschio; sapore secco, garbato e vivace, con simpatico fondo di frutta matura giustamente persistente.
Abbinamenti:	Come aperitivo e con antipasti e pesce.
Servizio:	6-7° C in bicchieri a flûte.

NOTE TECNICHE

Alcol: 12 % - Zuccheri residui: 10 g/l - Acidità titolabile: 6,0 g/l - pH: 3.15 - Potenziale invecchiamento: 18mesi - Dati pallettizzazione: ctx6 (Imballo), 18 ct (Strato), 90 ct (Pallet) - Codice prodotto: 10067

75 cl

