



TERREDEISANTI®

Viticoltori da sempre, insieme dal 1953

Piemonte Chardonnay DOC Spumante Brut

Elegante spumante brut realizzato con metodo Charmat. A partire dal mosto in vendemmia, un'unica fermentazione con affinamento su lieviti di almeno sei mesi, preservando tutta la fragranza dell'uva di origine, conferisce a questo Chardonnay Spumante Brut profumi unici e perlage fine e persistente.

VINO: Piemonte Chardonnay DOC

VITIGNO: Chardonnay 100%

ZONA DI PRODUZIONE: L'uva è proveniente da vigneti con un'esposizione tale per cui si esalta la freschezza che contraddistingue questo spumante. I vigneti sono situati nelle zone più fresche delle colline tra i Comuni di Castelnuovo Don Bosco, Pino d'Asti e Berzano San Pietro.

VINIFICAZIONE: In bianco con presa di spuma diretta in autoclave

AFFINAMENTO: 6 mesi sui lieviti.

COLORE: Cristallino, giallo paglierino con riflessi verdolini, sinonimo di una gran freschezza.

PROFUMO: Intenso, fragrante e fruttato; in particolare emergono note di crosta di pane, di lievito e di banana.

SAPORE: Al palato è piacevole la bollicina fine e delicata; è fresco, morbido con una sottile sapidità.

PERLAGE: Fine e persistente.

EPOCA MIGLIORE PER IL CONSUMO: 1-3 anni.

ABBINAMENTI: Indicato come aperitivo, con antipasti, con verdure, con crostacei come ostriche o aragoste. Accompagna bene anche dessert a base di creme.

MODALITÀ DI SERVIZIO: In flute, appena stappato, ad una temperatura di 8-10°C.



Cantina e sede legale
via San Giovanni, 6
14022 Castelnuovo Don Bosco
(AT)+39 011 987 6117

Cantina
via Roma 58/64
14015 San Damiano d'Asti (AT)
+39 0141 975 189

info@terredeisanti.it

www.terredeisanti.it