

SCHEDA TECNICA

UVE
Chardonnay

ALTIMETRIA DEL VIGNETO
300 mt

TIPOLOGIA DEL TERRENO
Argilloso sabbioso

RESA PER ETTARO
80 q.li

VINIFICAZIONE
In bianco, pressatura soffice a grappolo intero

PRESA DI SPUMA
*Metodo Charmat lungo,
affinato per 6 mesi sui lieviti*

GRADAZIONE ALCOLICA
11,5% vol.

ZUCCHERO RESIDUO
5 g/l

SCHEDA ORGANOLETTICA

COLORE
Paglierino scarico

BOUQUET
*Profumo fine con note floreali che
sfumano sulle erbe aromatiche*

GUSTO
*Equilibrato, presenta una buona sapidità e
freschezza, bilanciato da una gradevole
morbidezza*

ABBINAMENTO
*Piatti a base di crostacei nonché zuppe di
pesce piuttosto saporite*

TEMPERATURA DI SERVIZIO
8-10° C

TECHNICAL SHEET

TYPES OF GRAPES
Chardonnay

ALTITUDE
300 m

SOIL TYPE
Clay - sand

YIELD PER HECTARE
8000 kg

VINIFICATION
White, with soft pressing of the entire grape

SPARKLING PROCESS
*Long Charmat method,
aged 6 months on the lees*

ALCOHOL CONTENT
11,5% vol.

RESIDUAL SUGAR
5 g/l

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

COLOUR
Pale straw

BOUQUET
*Fine bouquet with floral fragrances
that remind of aromatic herbs*

TASTE
*Fresh and focused, with a good sapidity
and pleasant round finish*

PAIRING
Molluscs, crustaceans and fish soup

SERVING TEMPERATURE
8-10° C

CADELVENTO BLANC DE BLANCS EMILIA IGP BIANCO SPUMANTE

spumante brut
sparkling wine - brut



93 points

