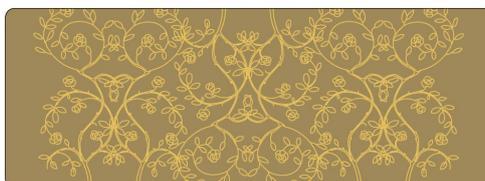


CHARDONNAY

FRIZZANTE



Rose di Bacco

— CHIARLI —

“CHARDONNAY FRIZZANTE”

Denominazione: Chardonnay Vino Frizzante

Regione: Emilia Romagna

Produttore: CHIARLI è il più antico produttore di Lambrusco ed altri Vini Tipici dell'Emilia-Romagna. La sua fondazione risale al 1860. Attraverso una rigorosa selezione delle migliori produzioni, l'esperienza ultracentenaria e la scrupolosa cura in tutte le fasi dalla vinificazione all'imbottigliamento, Chiarli garantisce, con il suo Marchio, la qualità di un'ampia gamma di prestigiosi vini della Regione.

Caratteristiche: Colore giallo paglierino, sapore asciutto, armonico, fruttato, leggermente frizzante.

Gradazione: 10,5% vol.

Vitigno: Chardonnay

Vinificazione: Pressatura soffice dei grappoli di uva. Pulizia del mosto e fermentazione a temperatura controllata (16°C.) con aggiunta di lieviti selezionati. Rifermentazione (presa di spuma) in “cuve close”.

Abbinamenti
Gastronomici: Aperitivi, antipasti e piatti a base di pesce.

Temperatura
di servizio: Servire ben fresco (10° - 12° C.)

Distribuito: CHIARLI - Tel.059.3163311 Fax 059.313705
Email: italia@chiarli.it