



Armonioso

Colore giallo paglierino scarico, profumo fresco e fruttato, sapore gradevole ed armonico che lascia la bocca asciutta e pulita.



Armonioso Chardonnay dell'Emilia IGP Frizzante



Chardonnay



200 - 230 q.li per ettaro



Colline e Pianure bolognesi



1 - 2 anni



8 - 10° C



Le uve appena raccolte vengono convogliate presso il reparto di vinificazione dove si procede alla pigiatura ed alla separazione del mosto dalle bucce. Il mosto viene poi pompato in grossi tini per la fermentazione che avviene ad una temperatura controllata di 15/18°C, che consente di conservare i profumi e le caratteristiche tipiche del prodotto. Successivamente il vino fermentato viene travasato, separato dalle fecce, filtrato ed imbottigliato previa un'ulteriore microfiltrazione per garantirne la massima qualità e stabilità. La presa di spuma rigorosamente naturale, avviene in tempi lunghi, mediamente 60 giorni, attraverso il metodo CHARMAT, che permette di conferire il caratteristico perlage fine e persistente ed un bouquet fresco e stuzzicante.



Colore giallo paglierino scarico, profumo fresco e fruttato, sapore gradevole ed armonico che lascia la bocca asciutta e pulita.



È ottimo come aperitivo e si accompagna a tutti i tipi di antipasti, a piatti freddi di pesce, crostacei e molluschi. Piacevole anche con carni bianche.



0,75 e 1,5 litri

DALFUME
NOBILVINI