



**PIZZOLATO**  
VINO BIOLOGICO

## SPUMANTE CHARDONNAY BRUT "FREDERIK"

VINO BIOLOGICO e VEGAN CERTIFICATO

Uve Chardonnay - Veneto



### NOTE DELL'ENOLOGO:

L'uva viene raccolta e pressata ed il mosto ottenuto viene lasciato decantare. Vengono aggiunti i lieviti selezionati per la fermentazione alcolica a temperatura controllata di circa 14°C. Viene indotta poi la seconda fermentazione in autoclave per almeno 30 giorni, fino ad ottenere la pressione desiderata. Atm. superiori a 4.5.

### NOTE ANALITICHE:

*Grado Alcolico:* 12% vol.

*Residuo Zuccherino:* Brut

### NOTE ORGANOLETTICHE:

Colore brillante, giallo paglierino con riflessi verdognoli.  
Profumo armonico, con note di fiori di acacia e mela gialla.  
Sapore fresco, delicato, piacevolmente acidulo. Perlage fine e persistente.

### NOTE DEL SOMMELIER:

*Temperatura di servizio:* da servire tra i 4°C-6°C.

*Abbinamenti:* accompagna aperitivi di tutti i tipi e buffet di ogni genere.

### FORMATI:

750 ml

