



CHARDONNAY FRIZZANTE

Vitigno: Chardonnay
Zona di provenienza: Italia
Titolo alcol effettivo: 11 % vol
Residuo zuccherino: 9-13 g/l

Descrizione: Dal colore giallo brillante con qualche riflesso verdognolo. Al naso si percepisce un profumo fruttato e delicato. Il sapore è armonico, sapido e delicato. Particolarmente indicato come aperitivo e con il pesce in genere.

Temperatura di servizio: 7-9°C
Pressione d'esercizio: 2,8 bar
Flusso: da regolare in funzione del recipiente nel quale si spina il vino (caraffa, flute, ecc.)
Pulizia: lavaggio con prodotti specifici a base di Soda ogni 4-5 fusti, oppure ogni 20-25 giorni
Gas consigliato: Azoto

