



“CHARDONNAY FRIZZANTE”

Denominazione:	Chardonnay Rubicone IGT
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