



CÀ DEL GÈ
ENZO PADROGGI

Montalto Pavese



**OLTREPO PAVESE
CHARDONNAY DOC 2017**

TIPO

vino bianco frizzante

VITIGNI

100% Chardonnay

VINIFICAZIONE

le uve dopo un'attenta selezione subiscono, immediatamente dopo la raccolta manuale, una pressatura soffice. Il mosto così ottenuto viene lasciato riposare e posto a fermentare a temperatura controllata in botti di acciaio. Successivamente subisce una leggera rifermentazione in autoclave che gli conferisce carattere brioso. In primavera verrà poi imbottigliato.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ha colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, profumo fine, delicato, elegante con particolari profumi di spezie e miele. Notevoli i sentori fruttati e floreali tipici della varietà. Al palato leggermente vivace ha sapore gradevole, fresco, intenso, sapido con giusta persistenza.

GRADAZIONE ALCOLICA

14% vol

ACCOSTAMENTI

compagno ideale di antipasti, primi piatti delicati anche di pesce, molluschi.
Ottimo anche come aperitivo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8/10° C

Stappare la bottiglia al momento