



Tenute Falezza
Via Belvedere, 35/A
37131 Verona -VR Italy
info@tenutefalezza.com
www.tenutefalezza.com

TENUTE FALEZZA *Family*



CHARDONNAY SPUMANTE EXTRA DRY

Dalla selezione dei migliori grappoli di Chardonnay raccolti a mano in vendemmia tardiva nasce questo vino spumante extra dry. Spumante dal perlage sottile e persistente. Bella struttura, dal finale fresco e sapido.



Uvaggio: Chardonnay 100%



Terreno: argilloso-calcareo di origine vulcanica

Altitudine: 300 m s.l.m.

Sistema d'allevamento: guyot



Vendemmia: a mano a settembre



Vinificazione: pigiatura soffice

Fermentazione: 20 giorni in acciaio

Rifermentazione: metodo Charmat per circa 50 giorni



Colore: giallo paglierino vibrante

Naso: bouquet agrumato e di frutti tropicali come l'ananas, ma anche pesca bianca. Piacevole finale minerale

Palato: in bocca mantiene la freschezza floreale e fruttata percepita con l'olfato. Finale sapido e minerale, regalato dal suolo di origine vulcanica



Abbinamenti: eccellente aperitivo, ottimo con piatti vegetariani, crudité di mare, sushi, frutta fresca, carni bianche e formaggi freschi.

Alcohol: 12%

