



La Versa

TESTAROSSA

METODO CLASSICO

fascino millesimato

DENOMINAZIONE

Vino Spumante di Qualità
Chardonnay Brut

UVE

Chardonnay

VINIFICAZIONE

In bianco con pressatura soffice. Il mosto fermenta con lieviti selezionati a temperatura controllata. Dopo il tiraggio la cuvée rifermenta in bottiglia nel nostro caveau.

MATURAZIONE

Minimo 24 mesi sui lieviti e due mesi di èlevage in bottiglia prima della messa in commercio.

CARATTERISTICHE

Color giallo paglierino. Profumo intenso, fragrante, floreale e fruttato con Finale che ricorda il miele. Fresco, intenso, sapido, gradevole

ABBINAMENTI

Antipasti, primi piatti a base di pesce

SERVIZIO

6-8° C

NOTE TECNICHE

Alcol: 12,5 %

