



Rugiada

PIEMONTE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

CHARDONNAY FRIZZANTE

Due sole parole possono descrivere il Rugiada: Insuperabile
– Inimitabile!

Vitigno: Chardonnay 100%

Grado: 12,5 % vol

Colore: Bianco

Tipologia: Frizzante, Secco

Colore: Giallo paglierino chiaro

Profumo: Delicato ed intenso, con profumi esotici, agrumati, con note floreali

Gusto: Morbido, armonico e piacevolmente frizzante

Temperatura: Servire a 8-10°C

Epoca di vendemmia: Terza decade di Agosto

Vinificazione: Le uve raccolte vengono delicatamente pigiate e pressate ad atmosfera controllata. Pressatura, flottazione e fermentazione sono tutti processi svolti in maniera efficace ma delicata per garantire il mantenimento nel vino degli aromi primari dell'uva. La fermentazione avviene ad una temperatura di 14-16°

Malo-lattica: No

Fermentazione: Una seconda fermentazione, che dura circa 40 giorni, avviene in autoclave per dare al vino la sua vivacità.

Confezionamento: Cartoni da 6 e 12 bottiglie



Abbinamenti: Insuperabile per aperitivi, antipasti e primi piatti di pesce; inimitabile con crostacei, da scoprire con i formaggi freschi

