

Biondelli Brut NV

100% Chardonnay Biologico



ZONA DI PRODUZIONE: Vigneti "Nave", "Paini", "Stazione" 8 ettari in località Bornato di Cazzago San Martino

ESPOSIZIONE: sud, tra 200 e 300 metri sopra il livello del mare

TIPOLOGIA TERRENO: morenico sottile con buona presenza di scheletro

ALLEVAMENTO: guyot

DENSITA DI IMPIANTO: 4300 ceppi per ettaro

RESA PER ETTERO: 90 quintali

METODO DI PRODUZIONE: agricoltura biologica fin dalla prima vendemmia, con certificazione dal 2014

PERIODO DI RACCOLTA: prima meta Agosto

VINIFICAZIONE: pressatura soffice e conseguente fermentazione a temperatura controllata di 14°-15° celsius in vasca di acciaio

IMBOTTIGLIAMENTO: tiraggio nella primavera successiva alla vendemmia

AFFINAMENTO: in bottiglia per la presa di spuma per un minimo di 24 mesi dopo il tiraggio

CARATTERISTICHE: giallo paglierino intenso

PROFUMO: note floreali di glicine, accenti di agrumi, pesca, gelatina di albicocca con note finali di mandorla tostata, confetti e liquirizia

GUSTO: ritorni fruttati di agrumi e cedro candito, accentuata freschezza che accompagna un ottima beva insieme a cenni minerali. Chiusura peculiare con una nota di liquirizia, all'insegna di una complessa eleganza

ABBINAMENTI: eccellente aperitivo, si rivela inoltre ideale sia con pesci e crostacei sia con preparazioni piu complesse anche a base di carni bianche

TEMPERATURA: servire a 10°-12° gradi