

Frizzante

La Brezza

Classificazione: I.G.P.
(Indicazione Geografica Protetta)

Vitigni: Chardonnay, Garganega

Sistema di allevamento: pergola doppia

Produzione per ettaro: 110 q/ha

Tipo di raccolta: manuale

Tecnica di vinificazione: delicata diraspatura dell'uva, breve macerazione del mosto con le bucce, pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata a 16°C in botti d'acciaio, seconda fermentazione in autoclave per 3 mesi, imbottigliamento

Affinamento: 3 mesi in autoclave.

Colore: giallo paglierino, cristallino, bollicine fini e persistenti.

Profumo: intenso, complesso e fine, fruttato, floreale, minerale.

Sapore: vivace, fresco, di giusto corpo.

Gradazione alcolica: 12%

Periodo di consumo ottimale: da 1 a 2 anni

Temperatura di servizio: stappare la bottiglia al momento e servire a 6 - 8°C.

Abbinamenti gastronomici: antipasti di salumeria, primi piatti delicati a base di verdure, carni bianche, pesce in umido, formaggi freschi. Ottimo anche da aperitivo o per rallegrare piacevoli incontri.



BERGAMINI
Azienda Agricola