

FARNITO CHARDONNAY

VINO SPUMANTE DI QUALITÀ

Ottenuto da vini Chardonnay, scelti dalla produzione di diverse annate, i più vecchi dei quali sono stati tenuti in barili di rovere pregiato. Questo singolare spumante viene prodotto in quantità limitatissime, essendo il risultato di una lunga selezione.

Uve usate: Chardonnay.

Tecnica di presa di spuma: elaborato con un ceppo specifico di lieviti da noi selezionato e prodotto, inizia la presa di spuma per mezzo di un pied de cuvée sottoposto a severi e continui controlli. Continua poi la fermentazione molto lentamente ma senza interruzioni a basse temperature.

Affinamento: viene tenuto per un lungo periodo a temperatura costante e sottoposto a numerose agitazioni, per far sì che i lieviti cedano le loro preziose sostanze aromatiche.

Aspetto: versato nel flûte, forma abbondante schiuma che svanisce rapidamente, lasciando ai margini del bicchiere una corona alimentata da un perlage fine e continuo. Colore giallo paglierino.

Profumo: elegante profumo dalle molteplici sensazioni che vanno dal sentore di spezie al profumo di lievito, bouquet fine e complesso.

Sapore: ricco, di importante struttura, secco ma carezzevole con le stesse sensazioni aromatiche percepite all'olfatto, molto persistente.

Temperatura di servizio: non freddo ma fresco, 10-14°C.

Abbinamenti gastronomici: l'ideale in abbinamento ad una cucina fine dining di pesce o di carni bianche. Ideale con piatti a base di formaggio come in tanti primi piatti della tradizione italiana e perfetto con i formaggi in genere, a cominciare dal parmigiano reggiano servito a scaglie

