



TENUTA  
SANT'ANNA



● **CHARDONNAY IGT TREVENEZIE FRIZZANTE, TAPPO VITE**

Tipico ed immancabile nell'assortimento, questo vino frizzante si distingue per piacevolezza e l'attenzione e la cura che gli vengono riservate nella produzione. Dalla beva deliziosa e facile, l'iniziale freschezza lascia spazio a sentori fruttati accompagnati da una bilanciata sapidità nel finale.

**Uve:** Chardonnay 100%

**Provenienza:** Veneto Orientale

**Tipologia di terreno:** Medio impasto, argilloso

**Metodo di allevamento:** Guyot e Sylvoz

**Densità d'impianto:** 4.550 ceppi per ettaro

**Frizzantatura:** Metodo Charmat

**Gradazione alcolica:** 11%

**Vinificazione:**

Le uve vendemmiate vengono diraspate e sottoposte a pressatura soffice. I mosti ottenuti vengono posti in recipienti di acciaio dove a temperatura controllata avviene la vinificazione. Ottenuto il vino base, inizia la fase di elaborazione. In autoclavi d'acciaio, il vino permane sui lieviti per circa due mesi per essere trasformato in un raffinato vino frizzante.

**Note di Degustazione:**

Colore giallo paglierino con tenui sfumature verdoline. Sul calice forma una corona di spuma fitta e minuta, che si alimenta per lungo tempo di piccole bollicine. Al naso profuma di frutta tropicale matura. All'assaggio la beva si dimostra elegante, inizialmente fresca e morbida sul palato, lascia spazio a sentori di ananas e frutta esotica.

**Abbinamenti consigliati:**

Particolarmente apprezzabile come aperitivo, con antipasti e pesce in genere, con formaggi non piccanti. Va servito fresco, ad una temperatura intorno ai 6-8°C.

