



GUIDO MAZZARELLO  
*Vinicoltori da Generazioni*



## CHARDONNAY FRIZZANTE

VITIGNO: 100% Chardonnay

RESA DI UVA PER ETTARO: 110 ql/ha circa

ZONA DI PRODUZIONE:  
province di Alessandria e Asti

PERIODO DI MATURAZIONE: fine Agosto

VINIFICAZIONE:  
a temperatura controllata in serbatoi d' acciaio

COLORE:  
giallo paglierino chiaro con sfumature  
verdognole

SAPORE:  
vellutato, morbido e armonico

PRESA DI SPUMA:  
in autoclave di acciaio a temperatura controllata

GRADAZIONE ALCOLICA: 11,50%vol.

ACIDITÀ TOTALE: 5,40

RESIDUI ZUCCHERINI: 2 gr/l

PRESSIONE: 2,20 bar

ETÀ OTTIMALE PER IL CONSUMO:  
entro i due anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10° / 12°