



GUIDO MAZZARELLO
Vinicoltori da Generazioni



PINOT CHARDONNAY BRUT

VITIGNO: Pinot e Chardonnay

RESA DI UVA PER ETTARO: 110 ql/ha

ZONA DI PRODUZIONE:
province di Alessandria e Asti

PERIODO DI MATURAZIONE:
prime settimane di Settembre

VINIFICAZIONE:
tradizionale con fermentazione in tini d'acciaio
successiva rifermentazione in autoclave

PRESA DI SPUMA:
secondo il metodo Charmat in autoclavi
di acciaio a temperatura controllata

COLORE:
giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli

SAPORE:
secco e vivace, pieno, con stoffa elegante

GRADAZIONE ALCOLICA: 12%vol.

ACIDITÀ TOTALE: 5,50

PRESSIONE: 4,50 bar

RESIDUI ZUCCHERINI: 5 gr/l

ETÀ OTTIMALE PER IL CONSUMO:
tra uno e due anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6°/8°