

POINTE[®]
UOMINI E VIGNE DAL 1948

Pinot Chardonnay
VINO SPUMANTE BRUT



 Italia, Veneto

Dalle sapienti mani dei viticoltori nasce questo elegante spumante brut, combinazione di terroir ed esperienza che traducono in arte le uve del nostro territorio.

Selezione delle uve in vigna, vinificazione controllata con lieviti selezionati a temperatura controllata. Presa di spuma con metodo Charmat.

Vitigni: 45% Chardonnay, 55% Pinot Bianco

Formato: (Litri)0.75

Temperatura di servizio: 6°-8°C

Colore: Giallo tenue con riflessi verdognoli

Perlage: fine e vivace

Bouquet: Il profumo è delicato ed elegante. Ai sentori più classici di mela e pera si aggiungono note più complesse di agrumi e zenzero date dal Pinot Bianco.

A completamento di questo intrigante bouquet si riscontrano sentori floreali di rosa

Sapore: Fresco, brioso dal gusto moderatamente acido. In chiusura si percepisce un piacevole sapore di mandorle e miele.

Gradazione: 11,5% vol.

Abbinamenti: Ideale come aperitivo si disistingue abbinato a primi piatti di pasta a base di funghi, e/o pesce e risotti di verdure. Trova un ottimo connubio con il pesce al forno e alla griglia.

