

SPUMANTE BRUT CHARDONNAY “Monblanc”

VINO: SPUMANTE BRUT

VITIGNO: 100% uva Chardonnay

ZONA DI PRODUZIONE: Spumante prodotto con le migliori uve Chardonnay sulle colline di Canelli

TERRENO/ESPOSIZIONE: Marne argilloso-calcaree - Sud

esposizione e microclima favorevoli ad ottenere un vino spumante intenso e caratteristico

ALTITUDINE: 400 mt.

FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot modificato ad archetto

TITOLO ALCOLOMETRICO: 12,5% Vol.

COLORE: giallo paglierino

PERLAGE: fine e persistente

PROFUMO: Intenso, delicato, floreale, con sentori di frutta fresca

GUSTO: fine, morbido, di buona struttura, leggermente abboccato, con una gradevole nota di freschezza.

EPOCA DI VENDEMMIA: 25 agosto - 5 settembre

VINIFICAZIONE: Raccolta manuale delle uve. Vinificazione in bianco mediante pressatura soffice. Fermentazione in autoclave a temperatura controllata a 14-18°

METODO DI SPUMANTIZZAZIONE: Metodo Martinotti (Charmat)

LUOGO DI CONSERVAZIONE: in luogo fresco e asciutto al riparo dalla luce

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6°-8° C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Uno spumante giovane e moderno, consigliato come aperitivo, dessert, ideale a tutto pasto.

CAPACITÀ: 0.75 Lt

WINE: SPUMANTE BRUT

Grape varietal: 100% Chardonnay

Area of origin: sparkling wine produced with the best Chardonnay grapes of the vineyard located in the wonderful hills of Canelli

Soil type/Exposition: Calcareous marl with some lime and rich in microelements - South
The sunlight exposure and the favourable microclimate make this sparkling wine intense and characteristic

Height A.S.L.: 400 mt.

Vine Training method: Guyot

Percentage of Alcohol: 12,5% Vol.

Colour: pale yellow, brilliant reflections.

Perlage: Fine and persistent pearly

Bouquet: Intense, delicate flowers bouquet also with fresh fruits notes.

Taste: Full-bodied, fizzy, well-balanced, smooth to the palate, with a light sweet note, good texture and final freshness sensation.

Harvest period: From 25 August to 5th September

Vinification: Traditionally hand-picking, pressed gently. White vinification.

First fermentation occurs inside steel vats at controlled temperature, after selected yeasts are added. The wine becomes bubbly inside low-temperature pressure tanks. This process confers the wine its distinguishing characteristics.

Sparkling Winemaking Method: Martinotti Method (Charmat)

Cellar condition: store in a cool dry place, shaded from the light

Accompaniments: Excellent appetizer, from first courses to meat and fish main courses and with dessert. Great accompaniment for fresh dishes with a delicate structure such as seafood in general, tuna and legume salads, cold dishes and rice salads.

Trendy wine, it goes well with all meals.

Serving Temperature: 6°-8° C

Capacità: 0.75 Lt.

GHIONE
Azienda Agricola Ghione Anna



REG. BASSANO, 39
14053 CANELLI (AT) - ITALIA
TEL. 0039.0141.823297
FAX 0039.0141.823233
www.ghionewine.com
info@ghionewine.com



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REGOLAMENTO CE N. 1308/13
CAMPAIGN FINANCED PURSUANT EEC REGULATION NUMBER 1308/13