CHIARLI
MODENA

Sauvignon Brut

Denominazione
Sauvignon Vino Spumante Brut

Regione
Emilia Romagna

Note di degustazione
Giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli. Il perlage è fine e persistente. Al naso è intenso e tipicamente aromatico. Al palato è decisamente fresco con piacevoli note minerali.

Vitigni
Sauvignon

Vinificazione
Pressatura soffice delle uve diraspate. Chiarifica e fermentazione a temperatura controllata con aggiunta di lieviti selezionati. Presa di spuma in autoclave con Metodo Martinotti a bassa temperatura. A spumante, permanenza sur lies a freddo per stabilizzazione ed affinamento.

Gradazione alcolica
11%

Abbinamenti gastronomici
Sushi e Sashimi, fritture di pesce, piatti leggeri della cucina mediterranea e formaggi freschi.

Temperatura di servizio
8°C – 10°C

Contatti

Tel 059.3163311 • **Fax** 059.313705 • **Email** italia@chiarli.it