Blu come il mare, frizzante e argento come le sue bollicine, facilmente si accosta ai suoi frutti e ai piaceri della tavola.

TECNICA DI VINIFICAZIONE

Vinificazione in bianco, pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata di mosto limpido, con l'addizione di lieviti selezionati.

PRESA DI SPUMA

La rifermentazione viene favorita in cantina con una seconda aggiunta di lieviti selezionati che garantiscono una spuma leggera e cremosa.

Perlage: Delicato, fine e persistente.

Colore: Giallo paglierino tenue con riflessi verdolini leggeri.

Profumo: Floreale, fruttato e lievemente balsamico. Sensazioni di mela, papaia, banana, pino mugo e salvia.

Gusto: Brioso e petillant. Buona progressione con sensazioni di frutta fresca, erbe di campo e fiori.

WINEMAKING TECHNIQUE

Soft pressed, fermentation at controlled temperature of the clear must with the addition of selected yeasts.

FOAMING TECHNIQUE

The refermentation takes place with a second inoculation of selected yeasts that grant a delicate and creamy foam.

Body: Delicate, elegant and persistent.

Color: Pale straw yellow color with delicate greenish hues.

Aromas: Floral, fruity and delicate notes of eucalyptus. Aromas of apple, papaya, banana, mountain pine and sage.

Taste: Lively and petillant. Good progression with notes of fresh fruits, wild herbs and flowers.

Blue like the sea, sparkling and silver like its bubbles, it easily approaches its fruits and the pleasures of the table.

SILVER BLEU

VINO FRIZZANTE
Chardonnay | 11,5° | 750 ml