

Metodo Classico

Collocazione geografica: FVG, Provincia di Pordenone
Uve: 100% Chardonnay

Il territorio

Zona di produzione: Vigneto di Villaraccolta, Pasiano
Altitudine: 8 m s.l.m.
Esposizione: Nord-Sud
Tipologia di terreno: Medio impasto argilloso-calcareo con presenza di elementi ghiaiosi.
Sistema di allevamento: Guyot

Dati tecnici

Vendemmia: Meccanica.
Vinificazione: Pigiatura soffice dell'uva a cui fa seguito una decantazione a freddo del mosto.
Affinamento: In bottiglia sui lieviti per 36 mesi.
Metodo di spumantizzazione: Champenoise classico
Bottiglie prodotte: 2200
Gradazione alcolica: 12,5% vol.

Note degustative

Colore: Giallo paglierino intenso.
Profumo: Sentori di frutta bianca e gialla che si mescolano a sentori di lievito, come crosta di pane. Delicate note minerali finali.
Gusto: Vino di buona struttura caratterizzato da una spiccata acidità e sapidità.
Abbinamento: Ottimo come aperitivo, è ideale servito con antipasti, con formaggi freschi e piatti a base di pesce.
Temperatura di servizio: 6-8°C



Terre di Ger
Via Strada della Meduna 17,
Frattina di Pravidomini 33076 (PN, Italia)
T. +39 0434 644452 F. +39 0434 645561
info@terrediger.it - www.terrediger.it