



MULINDIMEZZO

*Millesimato
Brut*

ZONA DI PRODUZIONE:

Lison Pramaggiore

TERRENO:

Misto argilla e calcareo.

VARIETA':

Chardonnay.

N° CEPPI X Ha: 3.200 - 3.500

ACIDITA' TOTALE gr/l:

5.8

GRADAZIONE SVOLTO: *12.5 % vol*

PH: *3.05 - 3.15*

VINIFICAZIONE:

Vinificato in bianco dopo spremitura soffice dell'uva; spumantizzato con metodo Charmat di lunga permanenza sui lieviti.

COLORE:

Giallo paglierino.

BOUQUE:

Profumo fruttato, di mela e pera. Sentori aromatici tipici.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: *6 - 8° C.*

