



Ca' Montebello

Chardonnay



Denominazione di Origine Controllata

Tipologia:
Oltrepò Pavese DOC

Vitigno:
chardonnay

Nel Bicchiere:
Bianco frizzante

Denominazione di Origine Controllata

Typology:
Oltrepò Pavese DOC

Grape varieties:
Chardonnay

In the glass:
Lively white

VINIFICAZIONE

Le uve raccolte nella prima decade di settembre vengono pigiate e il mosto ottenuto rimane a contatto con le bucce dove a bassa temperatura riposerà per una notte.

Segue svinatura e fermentazione del mosto fiore a temperatura rigorosamente controllata. Il vino ottenuto affina per 5 mesi in serbatoi d'acciaio.

Prima dell'imbottigliamento avviene la presa di spuma in autoclave per rifermentazione naturale.

VINIFICATION

Harvest takes place during the first 10 days of September. The grapes are pressed and the must obtained remains in contact with the skins at very low temperature for an entire night.

After racking and fermentation of the must of the free run wine, it is cooled and matures in stainless steel tanks at a strictly controlled temperature for 5 months.

Before bottling the spume develops in pressurized tanks to obtain a natural re-fermentation.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino, profumo intenso, delicato ed elegante con sentori fruttati e floreali; al palato coinvolgente ed equilibrato.

ORGANOLEPTIC FEATURES

Straw yellow, an intense delicate and elegant aroma with fragrant floral and fruity notes. Captivating and harmonious to the palate.

ABBINAMENTI

Ben accompagna menù a base di pesce e crostacei, ottimo con prosciutto crudo e melone.

FOOD PAIRING

Well accompanied with all types of shellfish and fish based menus, perfect with melon and Parma ham.

Azienda Agricola Cà Montebello
di Luigi Scarani

Località Montebello 10
27043 Cigognola (PV) • Italy
phone +39 0385 85182 - fax +39 0385 85146
www.camontebello.it
email: info@camontebello.it