

Pinot Chardonnay

EXTRA DRY

DONELLI
1915



Classificazione	Vino spumante aromatico di qualità
Uvaggio	65% pinot bianco, 35% chardonnay
Vinificazione	Vinificato in bianco con pressatura soffice. La successiva presa di spuma avviene per rifermentazione naturale secondo il metodo Charmat
Spuma	Fine e persistente
Colore	Giallo paglierino con riflessi verdolini
Bouquet	Fruttato, elegante e persistente
Gusto	Fresco, sapido e di equilibrata morbidezza
Temperatura di Servizio	7-8 °C
Abbinamento	Ottimo come aperitivo può piacevolmente accompagnare tutto il pasto, in particolare se a base di pesce. Ottimo anche con formaggi a pasta molle



Style	Extra dry Sparkling White
Classification	Quality aromatic sparkling wine
Grapes	65% pinot bianco, 35% chardonnay
Vinification	Vinified in white, with soft crushing and natural refermentation according to Charmat method
Foam	Fine and persistent
Color	Straw yellow with green hints
Bouquet	Fruity, fresh and persistent
Taste	Fresh, sapid and smooth
Service temperature	7-8 °C
Gastronomic Coupling	Great versatility, it can be served as an aperitif or it can also pleasantly accompany throughout the meal, particularly along seafood dishes. Perfect when matching soft cheese