



BUTASTUP CHARDONNAY

FRIZZANTE - Metodo ancestrale

Prodotto di nicchia di cui vengono imbottigliate centinaia di bottiglie. E' perfetto come aperitivo, antipasti, ma anche per accompagnare dolci. Temperatura di servizio 7/8°C.

Vitigno tipico Francese, che nei terreni argillo-calcarei, esposti a nord est della tenuta la serra sita nel comune di Vaglio Serra, ha trovato un ottimo habitat per poter esprimere al meglio le sue caratteristiche.

Imbottigliato nella luna di marzo, dopo alcuni mesi si sviluppa la naturale spuma dovuta ai lieviti naturali presenti ancora dalla vendemmia e agli zuccheri ancora presenti.

Colore e aspetto

Giallo paglierino scarico con lievi riflessi verdi; brillante con un perlage importante e fugace. L'opalescenza che si riscontra a fine bottiglia è tipica del metodo.

Profumo

Alle note minerali tipiche dello chardonnay, grazie al particolare metodo, si aggiungono, e si possono apprezzare, note complesse di panificazione (crosta di pane) e mais; il tutto amplificato dall'effetto trascinante della CO2 naturalmente creatasi in bottiglia.

Gusto

Media struttura e buona freschezza acida che ben accompagna il leggero residuo zuccherino ancora presente.

DERIVAZIONE 100% MOSCATO

GRADO ALCOLICO 13 % VOL

TEMPERATURA DI SERVIZIO 8°/10°C

