

**Il Vino:**

Nome del vino: SETTESEGRETI

Denominazione: Chardonnay IGT Rubicone , vino frizzante

Uve: 100% Chardonnay

Nome vigneto: "Chardonnay"

Zona di produzione: Vigneti aziendali - San Marco - Ravenna

Tipologia del terreno: medio impasto

Altitudine: 7 m s.l.m.

Sistema di allevamento: Guyot

Densità d'impianto: 3300 piante/ha

Resa per ettaro: 12000 kg/ha

Momento di raccolta: Ultima decade di Agosto

Fermentazione: in vasi d'acciaio, a temperatura controllata di 11 °C

Affinamento in bottiglia: 2/3 mesi

Gradazione alcolica: 11,5% Vol.

Imballo: scatola da 6 bottiglie

Temperatura di servizio: 8-10 °C

Tappo: sughero

Formato: bottiglia bordolese med

**Note di Degustazione:**

Colore: giallo paglierino chiaro

Aroma: profumi intensi con piacevoli sentori di frutta tropicale

Gusto: al tempo stesso morbido e vivace

Perlage: fine e persistente

Abbinamenti: ottimo come aperitivo, lo consigliamo con antipasti in genere, pesce, carni bianche e formaggi freschi