

Pinot & Chardonnay

Extra Dry

DONELLI
1915

SCAGLIETTI



Classificazione	Vino Spumante di Qualità
Uvaggio	65% pinot bianco; 35% chardonnay
Area di Produzione	Veneto
Vinificazione	In bianco con pressatura soffice, fermentazione in vasche di acciaio a temperatura costante di 18 gradi. 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	8-10 °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 Wine
Classification	Quality Sparkling Wine
Grapes	65% pinot bianco; 35% chardonnay
Production Area	Veneto
Vinification	In white with soft pressing, fermentation in stainless steel tanks at a constant temperature of 18 degrees. The subsequent frothing takes place by natural re-fermentation according to the Charmat method
Foam	Fine and persistent
Color	Straw yellow with greenish reflections
Bouquet	Fruity, elegant and persistent
Taste	Fresco, sapid and balanced softness
Service temperature	8-10 °C
Gastronomic Coupling	Excellent as an aperitif it can pleasantly accompany the whole meal, especially if based on fish. Excellent also with soft cheeses

Scopri di più su / Read more about
Sergio Scaglietti

<http://www.donellivini.it/scagliettidonelli.html>