

Vitigno	Varietal	Rebsorte
Chardonnay 95% - Pinot Nero 5%	95% Chardonnay - 5% Pinot Noir	95% Chardonnay - 5% Pinot Nero.
Periodo di raccolta	Harvest Period	Erntezeit
Fine agosto	End of August	In den ersten Septembertagen.
Resa per ettaro	Yield per Hectar	Hektarertrag
50 HI/Ha	50 HI/Ha	50 hl/Ha Reben.
Affinamento	Maturation	Lagerung:
Da 30 a 48 mesi sui lieviti in bottiglia.	From 30 - 48 months on the lees in the bottle.	24 bis 48 Monate auf der Hefe in der Flasche.
Caratteristiche organolettiche	Sensory Characteristics	Organoleptische Eigenschaften:
Floreale e fragrante, persistente nella spuma; profumi di frutta secca, ananas, mela e miele. Fresco e nitido in bocca.	Floral and fragrant with persistent foaming bubbles. Aromas of dried fruit, pineapple, apple and honey. Fresh and clean in the mouth.	Blumig und duftend, andauernde Perlage; Duft von Trockenfrüchten, Ananas, Apfel und Honig. Frisch und klar am Gaumen.
Temperatura di servizio	Service Temperature	Serviertemperatur:
8 °C	8 °C / 46.5 °F	8 °C.
Vita media del Vino	Average Life of Wine	Durchschnittliche Haltbarkeit
Vino di media vita. Dalla data della sboccatura può conservare per 4 anni circa.	Wine of medium lifespan. It can keep for 4 years from the date of disgorgement.	Ein Wein mittlerer Lebenszeit. Ab dem Degorgieren kann er etwa 4 Jahren gelagert werden.
Abbinamenti gastronomici	Food Pairing	Gastronomische Empfehlungen
Adatto come aperitivo si sposa bene con antipasti freddi e Parmigiano Reggiano.	Great for an aperitif, goes well with cold appetizers and Parmigiano Reggiano.	Geeignet als Aperitif, passt gut zu kalten Vorspeisen und Parmigiano.



 = 1000 btg