

CHA PI

Pét Nat
Vino Rosato Frizzante



Capacità
disponibili:
75 cl

Vitigno: PINOT NERO - CHARDONNAY

fermentazione in vasca inox

Altitudine: 400 metri s.l.m.

Pendenza: 17% con esposizione Est

Forma di allevamento: Guyot Basso

Terreno: 30% tufaceo - 68% arenaria - 2% calcio

Resa media per ettaro: 65 hl.

Tecnologia produttiva:

Mosto fiore, pressatura soffice senza macerazione pellicolare. Ad aprile dell'anno successivo a quello della vendemmia i due vini vengono assemblati e messi in bottiglia, dove, in presenza di zucchero residuo, avviene la fermentazione, generando la caratteristica spuma.

Note degustative:

Un vino frizzante ottenuto naturalmente che esprime note di geranio, fragola, lampone. Di bel colore rosa carico con disco violaceo caratteristico del pinot nero. Al gusto si presenta avvolgente, cremoso e piacevolmente vellutato. Due grandi Uve che abbinate esaltano le caratteristiche fruttate e determinano un vero carattere. Finale asciutto e profondo con ricordi di piccola pasticceria. Grazie ai residui di fermentazione ancora presenti al momento della degustazione, Cha-Pi esprime permanentemente freschezza.

Abbinamenti gastronomici:

Piacevole da bersi solo, ottimo con il pesce, in particolare crudo e con la cucina orientale. Si può osare anche con formaggi caprini freschi. Ideale come aperitivo, in estate può essere servito molto freddo.

Caratteristiche enologiche:

Gradazione alcolica effettiva 12,5% vol.

Acidità totale 6,5 gr/l

Presentazione commerciale:

6 bottiglie da 75 cl. in cartone

BORGO
MARAGLIANO

Regione San Sebastiano, 2 - 14051 Loazzolo - AT - Italia