



BONZANO

## MANDOLETTA: Piemonte DOC Spumante

### DESCRIZIONE:

Metodo classico da uve Pinot nero e Chardonnay. Il suo nome identifica la residenza della famiglia Bonzano e della zona a vigneto.

Di un giallo paglierino brillante, ha i profumi della frutta bianca con eleganti ricordi di crosta di pane. Al gusto è armonico, equilibrato e persistente.

### INFORMAZIONI GENERALI

**Azienda:** Mandoletta SSA

**Area di produzione:** Monferrato

**Vitigno:** Pinot nero, Chardonnay

**Sistema di potatura:** Guyot

**Densità:** 4000 ceppi per ettaro

**Epoca di vendemmia:** agosto

**Vendemmia:** manuale in cassetta

**Resa media uva pinot nero per ha:** 50 qli/ettaro

**Resa media uva chardonnay per ha:** 55 qli/ettaro

**Sistema di vinificazione:** in bianco, spumantizzazione con metodo classico

**Periodo e sistema di affinamento:** 28 mesi in bottiglia sui lieviti

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

**Aspetto visivo:** giallo paglierino brillante

**Olfatto:** aromi della frutta bianca con eleganti ricordi di crosta di pane

**Degustazione:** gusto armonico, equilibrato e persistente

**Abbinamenti:** a tutto pasto, accompagna perfettamente piatti a base di crostacei, molluschi e pesce

**Temperatura e modalità di servizio:** 10 – 11 C°

