SPUMANTE

TENUTA CHICCHERI

BRUT MONTPRÉ
CUVÉE DEL FONDATORE

Nasce da una selezione di uve chardonnay e pinot nero. Ha un colore giallo paglierino e perlage finissimo.
Il suo profumo è fine ed elegante con note floreali, fruttate e di surlies. Al palato è fresco, fine, elegante e persistente. Le sue caratteristiche vengono esaltate se servito alla temperatura di 8°- 10°.

Zona di produzione	Comune di Tregnago – VR
Tipologia del terreno	Calcareo
Altezza vigneti	450 m s.l.m., 500 m s.l.m.
Densita' di impianto	4000 ceppi/ha – 9000 ceppi/ha
Sistema di allevamento	Pergola/Guyot
Vitigni	50% Chardonnay/ 50% Pinot Nero
Vendemmia	Manuale tra agosto e prima settimana di settembre
Pressatura	Soffice a grappolo intero
Fermentazione	In vasche di acciaio a temperatura controllata
Rifermentazione in bottiglia	84 mesi
Colore	Giallo paglierino con riflessi all'oro antico
Al naso	Miele d'acacia, fiori bianchi, note di surlies
Al palato	Fine ed elegante, persistente
Temperatura di servizio	8°-10°
Abbinamenti	Aperitivi, risotti, piatti a base di pesce e carni bianche
Gradazione alcolica	12,5-13%vol
Residuo zuccherino	3 g/l
Acidita' totale	7,6 g/l

MONTPRÉ

TENUTA CHICCHERI
Località Chiccheri, 1
37039 Tregnago · Verona · Italy
Tel. +39 045 8774333 · Fax +39 045 8750489
e-mail: info@tenutachiccheri.it
www.tenutachiccheri.it