TENUTA CHICCHERI

PAS DOSÈ
MONTPRÉ BELLOCA

Nasce da una selezione di uve chardonnay in purezza. Prodotto solamente nelle migliori annate. Ha un colore paglierino con suadenti riflessi dorati e perlage finissimo.
Il suo profumo è fine ed elegante con sentori di nocciola tostata e crosta di pane. Al palato è armonico, pieno, sapido e minerale.
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.
Densita' di impianto	4000 ceppi/ha
Sistema di allevamento	Pergola
Vitigni	Chardonnay
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 intenso
Al naso	Nocciola tostata, crosta di pane
Al palato	Pieno, sapido, minerale
Temperatura di servizio	8°-10°
Abbinamenti	Aperitivi, piatti a base di pesce, carni bianche
Gradazione alcolica	12,5-13%vol
Residuo zuccherino	0 g/l
Acidita' totale	7,5 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