

ELPELÉR

Metodo Classico

Brut 36 Mesi

VITIGNI

Uve: Chardonnay

Sistema di allevamento: spalliera

Ceppi per ettaro: 5000

Terreno: medio impasto di origine morenica, calcareo/argilloso e sassoso

Altitudine: 180-200 m/s.l.m.

Epoca di vendemmia: terza decade di agosto

Resa: 90 q.li/Ha

VINEYARD

Grapes: Chardonnay

Training system: espalier

Stumps per hectare: 5000

Soil: medium mixture, moraine origin, calcareous/clayey and stony

Altitude: 180-200 m/above sea level

Harvest: third decade of August

Yield: 90 q.li/Ha

WEINBERG

Rebsorten: Chardonnay

Rebzüchtung: spalier

Rebstöcke pro Hektar: 5000

Boden: Mittlere Böden, aus moränischen Ursprungs, kalk/lehmhaltig und kieselig

Höhe: 180-200 Meter über Meeresspiegel

Erntezeit: dritte Augustdekade

Trauben: 90 Doppelzentner/Hektar

VINIFICAZIONE

Metodo classico, brut, con rifermentazione in bottiglia e sosta sui lieviti per 36 mesi

Affinamento: acciaio 6 mesi e in bottiglia per 36 mesi

VINIFICATION

Classic method, brut, with refermentation in the bottle and ageing on the lees for 36 months

Maturing: 6 months in steel and 36 months in bottle

WEINBEREITUNG

Klassische Methode, brut, mit Flaschengärung

und 36-monatigem Hefelager

Reifung: 6 Monate im Edelstahltank und

36 Monate in der Flasche

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino intenso

Profumo: complesso e minerale con note fruttate di agrumi e frutta matura

Sapore: fresco e fruttato con note di pera e pesca

COMPOSITION CHARACTERISTICS

Colour: deep straw yellow

Parfum: complex and mineral with fruity notes of citrus and ripe fruit

Taste: fresh and fruity with notes of pear and peach

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe: intensives Strohgelb

Bukett:komplex und mineralisch mit Noten fruchtige Zitrusnoten und reife Früchte

Geschmack: frisch und fruchtig mit Noten von Birne und Pfirsich

DATI ANALITICI

Grado alcolico: 12,5% vol

Estratto secco netto: 27 g/l

Zuccheri riduttori: 6 g/l

Acidità totale: 6,2 g/l

Anidride solforosa totale: 70/90 mg/l

ANALYTICAL DATA

Alcohol content: 12,5% vol

Net dry extract: 27 g/l

Reducer sugars: 6 g/l

Total acidity: 6,2 g/l

Total sulphites: 70/90 mg/l

ANALYTISCHE DATEN

Alkoholgehalt: 12,5% vol

Trocken Extrakt: 27 g/l

Restsüsse: 6 g/l

Säuregehalt: 6,2 g/l

Gesamtschwefeldioxid: 70/90 mg/l

ABBINAMENTO

Si consiglia di accompagnarlo ad antipasti, aperitivi, piatti dal gusto delicato ed in particolare al pesce e crostacei

Note di servizio: servire alla temperatura di 6-8°C

FOOD MATCHING

Recommended with starters, aperitifs, delicately flavoured dishes, especially fish and shellfish

Service notes: served at 6-8°C

SPEISEEMPFEHLUNG

Empfohlen zu Vorspeisen, Aperitifs, feinwürzigen Gerichten, besonders zu Fisch und Krustentieren

Serviertemperatur: bei servieren 6–8°C



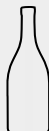
Chardonnay



6-8°C



12, 5% vol



750 ml