

Bellenda - Via Giacchino 90 loc. Carpesica 31029 Vittorio Veneto TV Italia - tel: +39 0438 92025 - fax: +39 0438 92015 - www.bellenda.it - e-mail: info@bellenda.it



BELLENDATA
1986

SAIPH CHARDONNAY EXTRA BRUT METODO CLASSICO

Ce Crémant naît de la vinification de raisins Chardonnay uniquement.

La "champagnisation" se fait en bouteille selon la méthode traditionnelle. On obtient ainsi un produit de grande élégance, dont les caractères variés sont évidents et bien harmonisés, avec des senteurs typiques de croûte de pain. Le Chardonnay Extra Brut, au goût équilibré et sec, s'annonce comme un crémant précieux à déguster tout au long du repas. Il est parfait à la température de 6-8° C, servi bien frais dans de larges verres.

Couleur : jaune paille avec des reflets verdâtres, brillante et lumineuse

Parfum : d'une grande élégance, caractères prononcés variés aux senteurs typiques de croûte de pain

Saveur : équilibrée et sèche