

COLLEFRISIO Le Cave della Guardiuccia
Brut - Abruzzo D.O.C.



Uve

80% Chardonnay, 20% Pinot Nero

Vendemmia

Uve raccolte a due diversi punti di maturazione.

Elaborazione e Affinamento

Elaborazione in bottiglia.

Affinamento per 36 mesi sui lieviti.

Vinificazione

Macerazione delle bucce a bassa temperatura.

Estrazione integrale del mosto e fermentazione termo-controllata in vasche di acciaio.

Gradazione alcolica

Alcool 13,00%

Degustazione

Cristallino dal colore Giallo paglierino dai riflessi dorati, perlage fine e persistente. Ricche note di frutta a pasta Bianca, frutta esotica, crosta di pane e mandorle tostate. Grande sapidità e freschezza, equilibrato e con una lunga persistenza gusto-olfattiva.