

VILLAGIADA

SURÌ **Piemonte Chardonnay** **Brut**



Il nome Surì significa "il lato soleggiato della collina" e intende sottolineare l'esposizione dei vigneti. Questo spumante è ottenuto da vigneti Chardonnay i cui terreni, grazie alle marne calcaree di origine sedimentarie, donano alle uve una delicata acidità naturale ideale per la produzione di vini spumanti.

DENOMINAZIONE: Piemonte DOC Chardonnay

VITIGNO: Chardonnay

TIPO DI TERRENO: marna calcarea

ALTITUDINE VIGNETI: 270 - 450 m s.l.m.

PERIODO VENDEMMIA: la vendemmia manuale si svolge a fine agosto e inizio settembre a seconda delle annate

VENDEMMIA: solo a mano

VINIFICAZIONE: fermentazione in vasche d'acciaio

AFFINAMENTO: lo spumante rimane a maturare ulteriori 8 mesi in autoclave

PRESA DI SPUMA: metodo Martinotti

COLORE: giallo paglierino dorato con riflessi verdognoli

PERLAGE: fine

AL NASO: freschi e intensi sentori di mela che si fondono con note di crosta di pane e lieviti

IN BOCCA: secco e delicato con note minerali che ne esaltano la freschezza

Villa Giada S.A. - Regione Ceirole, 10 - 14053 Canelli (AT)

Tel: +39.0141.831100

Web: www.villagiada.wine | Email: info@villagiada.wine | IG: [villagiadawine](https://www.instagram.com/villagiadawine)

