



ABBINAMENTI GASTRONOMICI
**Granchio al forno
con rosmarino.**

Sisto Bianco

METODO CLASSICO
Chardonnay 100%



Cà Rovere
azienda agricola



ZONA DI PRODUZIONE
Vigneti posti nella parte più meridionale dei Colli Berici (VI), caratterizzata da esposizioni ottimali e buone escursioni termiche.

SUOLI

Calcare di origine Eocenica

UVE

100% Chardonnay

Uve selezionate e raccolte manualmente

EPOCA DI VENDEMMIA

Primi di Settembre

MATURAZIONE

Acciaio

GRADAZIONE

12,5% vol.

ANNATA

2019

FORMATO

L. 0,75 e L. 0,375

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Esame visivo

Paglierino intenso e luminoso di discreta consistenza.

Esame olfattivo

Note mature di ananas e frutta esotica, profumi di ginestra, gelsomino e fiori di campo, liquirizia, miele e agrumi canditi.

Esame gustativo

Avvolgente al palato, è equilibrato, con bel gioco tra freschezza, sapidità minerale e ritorni fruttati, amalgamati da un'elegante nota di nocciola. Chiusura ammandorlato-fruttata.