



Edgardo II

Classificazione: Spumante Brut

Uve: Chardonnay

Zona di produzione: Friuli Venezia Giulia – Palazzolo dello Stella (UD)

Tipo di terreno: prevalentemente argilla con presenza di limo e sabbia

Sistema di allevamento: potatura Guyot

Piante per ettaro: 4500 ceppi per ettaro

Periodo di vendemmia: fine settembre

Elaborazione: metodo Classico

Affinamento in bottiglia: almeno 10 mesi

Formato bottiglia: 0,750 lt

Temperatura di servizio: 6-8°C

Calice consigliato: flûte

Note organolettiche

Colore: giallo paglierino carico

Olfatto: fiori di campo, crosta di pane, mela Golden

Palato: asciutto, morbido e gradevolmente maturo, con sentori di marzapane.

Perlage fine e persistente.

Abbinamento: vino a tutto pasto, esclusi i dessert