

BODEGA J. CHIAPPELLA

Frizzante



Fresco aromático y ligero de tomar!. Nuestro Frizzante es elaborado a partir de uvas seleccionadas de nuestras parcelas de Chardonnay, las cuales fermentan a temperatura controlada, al cuidado de nuestras enólogas, el agregado de azúcar es suave, lo cuál lo hace un Demi sec que no empalaga, ha sido creado para el brindis, para las tardes de verano y para los postres, ideal para tiempos de relax.

COMPOSICIÓN: 100 % Chardonnay.

COSECHA: Recolección manual, primera quincena del mes de febrero.

VIÑEDOS: De nuestros propios viñedos, producidos por Jesús y Martín Chiappella.

DATOS TÉCNICOS: Alcohol: 12,7 %
Acidez: 4,03
PH: 3,6
Acidez Volátil: 0,47 g/l
Azúcar Residual: 35 g/l
Producción: 2500 botellas

CRIANZA: Un 20 % cuenta con crianza en barriles de roble americano de segundo año, con la idea de que aporte un toque sutil pero que no sobrepase la juventud del vino.

WINEMAKER: Laura y Karina Chiappella.

DEGUSTACIÓN: Color amarillo intenso y suave pronunciación y espuma de las burbujas, los aromas recuerdan los del ananá maduro, pera madura y duraznos. En boca justo equilibrio entre acidéz y azúcar.

SERVICIO: 5 °C

MARIDAJE: Se trata de un vino versátil, para el cocktail, para la bienvenida, para el brindis, para mitigar el calor de las tardes de verano en la playa, además se le puede colocar unos 3 o 4 arándanos al fondo de la copa para darle un toque sofisticado. Bien puede acompañar masitas secas como trufas de chocolate o adaptarse a una torta de bodas.



BOTELLA 750 ML.
Meritage Verde Oliva



CÓDIGO EAN
7730992250031



CIERRE
Tapón Sintético

EMBALAJE (CARTÓN)



CAJA DE 6 BOTELLAS
Largo 250 mm.
Ancho 170 mm.
Alto 350 mm.
Peso Total 6,75 kg.

EUROPALET



Largo 1200 mm.
Ancho 800 mm.
Alto 1550 mm.
Cajas x Palet 120
Peso Total 970 Kg.

BODEGA
J. CHIAPPELLA