



# Cantina F.lli Carafoli

## "PINOT CHARDONNAY"

**Chardonnay Emilia i.g.p. Frizzante Secco**  
**Sparkling Chardonnay Emilia**  
**Protected Geographical Origin)**

**Zona di produzione:** Provincia di Modena-Forlì-Ravenna (Emilia Romagna)  
**Area of production:** Provinces of Modena, Forlì and Ravenna (Emilia Romagna)

**Vitigno di provenienza:** Pinot Chardonnay > 80% e Pinot Bianco  
**Varietal Blend:** A blend of Chardonnay > 80% and white Pinot

**Fermentazione:** Metodo Charmat  
**Fermentation:** Charmat Method

**Zuccheri:** 8-14 g/l    **Alcool** 11-11,50% Vol  
**Sugar:** 8-14 g/l    **Alcoholic Content:** 11-11,50% Vol.

**Vinificazione:** In bianco con pressatura soffice delle uve e fermentazione in purezza "Sur Lies"

**Winemaking:** "Vinificazione in bianco". The must (pulp) of white grapes undergoes fermentation without the grape skins using a soft pressing of the grapes and fermentation "sur-lies" to increase the purity of the product

**Invecchiamento:** Da bersi 12-18 mesi  
**Aging:** To be consumed before 12-18 months

**Temperatura di servizio:** 8° - 10° gradi C  
**Serving temperature:** 8°-10° degrees Celsius

**Caratteristiche:** Vino frizzante naturale dal colore paglierino tenue, sapore armonico, profumo delicatamente fruttato

**Characteristics:** Naturally sparkling with a mild straw colour, harmonious flavour and a light fruity fragrance

**Abbinamenti gastronomici:** Carni bianche, aperitivi, antipasti in genere, cucina mediterranea ed internazionale

**Pairings:** Particularly suitable as an aperitif, with fish dishes and white meat as well as appetizers. It perfectly matches many mediterranean and international plates



**Cantina Fratelli Carafoli S.S.**

**Via Cantina, 85 - 41017 RAVARINO (MO)**

**Tel. +39 059 909102 - Fax +39 059 8170262**

**www.carafolivivi.com - info@carafolivini.com**