

# CHARDONNAY

## LISON PRAMAGGIORE D.O.C.

### **L**e uve

100% Chardonnay prodotte nei vigneti di proprietà.

### **Tecnica di produzione**

Vinificazione in bianco dei mosti che, dopo una naturale sedimentazione, fermentano ad una temperatura tra i 18 e i 19°C. Segue l'affinamento del vino sulle fecce fini in serbatoi d'acciaio per 4 mesi.

### **Caratteristiche organolettiche**

*Colore:* giallo paglierino brillante.

*Profumo:* fresco e fragrante, tipicamente fruttato con sentore di mela golden.

*Sapore:* invitante con gradevole tono acidulo che ne esalta la piacevolezza.

### **Abbinamenti gastronomici**

Si abbina perfettamente agli antipasti, ai primi delicati e ai piatti di pesce.

### **Grado alcolico**

12,5% volume

### **Temperatura di servizio**

8 ~ 10°C.

**Formato disponibile: 750 ml.**



**Voto: 83**  
**2009**



**Bosco del Merlo**