

CHARDONNAY



IN VIGNA

Lo Chardonnay, vitigno internazionalmente conosciuto, è stato introdotto nel nostro comprensorio enoico in tempi remoti, ottenendo ottimi risultati per eleganza e freschezza.

Lo Chardonnay matura precocemente mantenendo una piacevolissima ed elegante nota fruttata.

IN CANTINA

Pressatura soffice in atmosfera inerte, la fermentazione è lenta ed avviene alla temperatura di 15 °C. Segue una permanenza sui lieviti per circa 3 mesi per donare al vino la sua massima espressività.

IN DEGUSTAZIONE

Giallo paglierino chiaro. con un profumo: elegantemente fruttato, fragrante per i delicati profumi di frutta fresca e croccante, come mela, pesca a pasta gialla e frutta tropicale.

In bocca si distingue subito per la nota fresca, e per la lunga persistenza.

PLUS

Una delle migliori espressioni della zona.

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo, eccellente per accompagnare antipasti di pesce, primi piatti delicati, grigliate di sogliole e pesce bianco in genere, frittate alle erbe.

Degustare a 6°C

Informazioni tecniche

- Formato bottiglia: 0,75 l
- 12% Alc. Vol.

- Contenuto in solfiti: 90 mg/l (-40 % limite di legge)
- Zuccheri: 8,5 gr/l
- Acidità: 6,1
- PH: 3,18

- Bottiglie Prodotte annue: 60 000