

chardonnay



VARIETÀ
Chardonnay 100%

TEMPERATURA DI SERVIZIO
6/8 gradi

ALCOOL
13 % vol

FORMATO
750 ml

BOTTIGLIE PRODOTTE
6.700

GRAPE VARIETY
Chardonnay 100%

SERVING TEMPERATURE
6/8 degrees

ALCOOL
13 % vol

SIZE
750 ml

BOTTLES PRODUCED
6.700

RACCOLTA - Manuale in cassette.

VIGNETO - Terreno argilloso e calcareo, esposto a ovest, 6.000 ceppi/Ha, resa 90 q.li/Ha.

VINIFICAZIONE - Fermentazione di 20 giorni in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, parte in legno. Affinamento in Acciaio per due mesi.

DEGUSTAZIONE - Giallo paglierino intenso e brillante con riflessi dorati, al naso offre un bouquet ampio e complesso con sentori eleganti e persistenti di Pesca Gialla, Ananas, Cannella e fiori bianchi, in bocca è gradevolmente fruttato, secco, abbastanza persistente, con un buon corpo e un ottimo equilibrio.

ABBINAMENTO - Aperitivo, piatti a base di pesce, formaggi molli.

HARVEST - Manual in small cases.

VINEYARD - Calcareous soil with good mix of clay, exposed to west, 6.000 vines/Ha, yield 90 q.li/Ha.

VINIFICATION - Fermentation in stainless steel tanks at controlled temperature for 20 days. Ageing in stainless steel for two months.

TASTING - Intense and bright straw yellow with golden reflections, on the nose offers a large and complex bouquet with elegant and persistent hints of Yellow Peach, Pineapple, Cinnamon and white flowers, in the mouth it is pleasantly fruity, dry, quite persistent, with a good body and an excellent balance.

FOOD PAIRING - Aperitif, dishes based on fish, soft cheeses.