



Chardonnay

- SUOLO:** Ciottoloso
- LAVORAZIONE:** Le uve sono state raccolte a inizio settembre e sono state portate in cantina in condizioni di temperatura ed atmosfera controllate. Dopo la diraspatura, il mosto ottenuto ha subito una breve macerazione, una pressatura morbida e una fermentazione a temperatura controllata; in fermentazione sono stati usati due lieviti, per ottenere maggiore complessità aromatica.
- GRADAZIONE:** 13 %
- UVE:** Chardonnay 100%
- COLORE:** Giallo paglierino intenso, con tonalità dorate.
- PROFUMO:** Molto intenso, con note fruttate di mela, pera ed ananas.
- GUSTO:** Corposo, avvolgente, largo in bocca e persistente, con sentori di miele e mandorla.
- ABBINAMENTI:** Accompagna egregiamente piatti a base di pesce, molluschi e crostacei, ma anche pollame e primi piatti leggeri a base di verdure.
- DURATA:** 2/3 anni

