

# CHARDONNAY

---



ANNATA	2017
SUOLO	Ciottoloso
LAVORAZIONE	Le uve sono state raccolte a inizio settembre e sono state portate in cantina in condizioni di temperatura e 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	13,5%
UVE	Chardonnay 100%
COLORE	Giallo paglierino intenso, con tonalità dorate.
PROFUMO	Molto intenso, con note fruttate di mela, pera e 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.
INVECCHIAMENTO	2/3 anni

---