



CHARDONNAY

Piacevole, fresco e fragrante come deve essere un bianco vinificato tradizionalmente in fusti d'acciaio e non elevato in legno. È rivolto ad una fascia di consumatori affezionati a bianchi profumati ma senza eccessi. Questo Chardonnay, color paglierino di buona intensità con sottili sfumature verdognole, è tipico con le sue note fruttate di mela golden. La buona acidità, unita ad una solida polpa e ad una solida persistenza al gusto, rappresenta le giuste credenziali per puntare sulla possibilità di evoluzione di questo vino e sulla sua capacità di esprimersi al meglio senza flessioni per due anni almeno dalla data della vendemmia.

VITIGNO

Chardonnay

TERRENO

Marnoso, leggero e soggetto a veloce riscaldamento.

VINIFICAZIONE

Le uve vengono leggermente pigiate, separate dai residui attraverso precipitazione naturale e il mosto lasciato fermentare a temperatura controllata. Il vino matura poi sui lieviti fini fino all'imbottigliamento.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Antipasti leggeri, pasta e pesce.

