



Varietà: 100% Chardonnay

Note di degustazione

Colore: Giallo paglierino con note verdastre

Profumi: Fruttato elegante e fresco

Gusto: Gusto ricco con note di albicocca

Abbinamenti

Si abbina con antipasti estivi, insalate e pesce alla griglia

Vinificazione e Vendemmia

Resa: 50 hl di vino / HA

Epoca Vendemmia: Settembre conforme alle varietà

Vendemmia: Manuale con raccolta in piccole cassette

Pigiatura: Soffice, precede la diraspatura e segue la pigiatura

Contenitori Ferm.: Serbatoi in acciaio inox con controllo della temperatura

Temp. Fermentazione: Mediamente 25° - 26° C

Contenitori affin.: Acciaio

Durata affinamento: Circa 4 mesi

Affinamento bottiglia: Circa 3 mesi