



Chardonnay

Varietà delle uve: 100% Chardonnay

Forma di allevamento: Guyot

Ceppi ad ettaro: 4500

Vinificazione: Macerazione: pellicolare a freddo; decantazione: statica a freddo; fermentazione: 12 giorni in tini di acciaio inox

Elevage: su fecce nobili per 6 mesi

Affinamento: in bottiglia per ulteriori 2 mesi

Caratteristiche organolettiche: giallo paglierino intenso. Profumo fragrante e fruttato che ricorda la crosta di pane, la banana e la mela renetta. Al palato molto fine e delicato, con una vena acidula

Abbinamento: antipasti magri, minestre asciutte e in brodo, piatti a base di uova e di pesce. Ottimo come aperitivo

Temperatura di servizio: 10°- 12° C

Composition: 100% Chardonnay

Method of cultivation: Guyot

Vines per hectare: 4500

Vinification: cold, on the skins; Decanting: cold, static; Fermentation: 12 days in stainless steel vats

Élevage: on fine-grained lees for 6 months

Ageing: in the bottle for a further 2 months

Tasting notes: intensive straw-yellow colour.

Fragrant and fruity bouquet which reminds of breadcrust, banana and apple.

On the palate very fine and delicate, with a slightly acid touch

Accompaniment: light starters, soups and first dishes, courses based on eggs or fish, very good as aperitif

Serving temperature: 10°-12° C

Rebsorte: 100% Chardonnay

Erziehungsform: Guyot

Weinstöcke pro Hektar: 4500

Weinherstellung: Mazeration: Kaltmazeration mit Beerenhaut; Dekantieren: statisches Kaltdekantieren; Fermentierung: 12 Tage in Inox-Fässern

Elevage: 6 Monate auf Weinhefe

Verfeinerung: Flaschenreifung für weitere 2 Monate

Wahrnehmbare Eigenschaften: Intensiv strohgelbe Farbe.

Wohlriechendes und fruchtiges Bukett, das an Brotkruste, Banane und Apfel erinnert. Auf der Zunge sehr fein und zart, mit leicht säuerlicher Note

Kombination: magere Vorspeisen, Suppen und Vorgerichte, Eier- und Fischgerichte, sehr gut als Aperitif

Serviertemperatur: 10°-12° C