

CHARDONNAY
L'INCANTO
IGT VIGNETI DELLE DOLOMITI



Frutto di una minuziosa selezione e di una attenta lavorazione, è un vino ricco di umori e profumi, accentuati dall'affinamento in barriques.

VINIFICAZIONE

Si esegue una vendemmia a mano ed immediata pressatura soffice delle uve intere. Inizia una fermentazione in piccole botti con lieviti selezionati. L'affinamento in legno sui lieviti dura circa due anni con ripetuti batonage. Dopo l'assemblaggio e l'imbottigliamento segue un affinamento in bottiglia per circa 12 mesi.

CUVÉE

100% Chardonnay

CARATTERISTICHE

colore: giallo paglierino carico
profumo: frutta esotica matura, spezie
alcool: 12,80 % Vol.
acidità totale: 6,00 g/l
estratto secco: 23 g/l

GUSTO

Al gusto risulta caldo, pieno ed avvolgente con una dolce nota vanigliata, un'ottima persistenza e sapidità

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Ottimo come aperitivo e a tutto pasto.
Menù a base di pesce, carni bianche, formaggi di latte vaccino stagionati.

SERVIRE A

10°-12°c.

FORMATO

0,75 l.

CAMBIO ETICHETTA



ORGANISMO DI CONTROLLO
AUTORIZZATO DAL MIPAAF
IT BIO 006
AGRICOLTURA UE/non UE
OPERATORE CONTROLLATO
N. A632

