

CHARDONNAY

IGT VIGNETI DELLE DOLOMITI



Vino dalla spiccata personalità, ricco di profumi intensi, rispecchia la tipicità varietale e del territorio.

VINIFICAZIONE

Si esegue una vendemmia a mano alla quale segue immediatamente una pressatura soffice delle uve intere. Inizia una fermentazione controllata a 18°-20°C con lieviti selezionati. Conservato in serbatoi d'acciaio, viene imbottigliato la primavera successiva.

CUVÉE

100% Chardonnay

CARATTERISTICHE

colore: giallo paglierino con riflessi verdolini

profumo: fruttato e floreale

alcol: 12,50 % Vol.

acidità totale: 6,00 g/l

estratto secco: 24 g/l

GUSTO

Caratteristico e varietale, fresco e minerale con una buona persistenza.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Ottimo come aperitivo, si accompagna bene con i menù a base di pesce o di carni bianche.

SERVIRE A

10°-12°c.

FORMATO

0,75 l.

CAMBIO ETICHETTA

