

Chardonnay

IGP

Fruttato, armonico, elegante



GRAPPOLO

Piccolo, quasi piramidale, alato



VINIFICAZIONE/FERMENTAZIONE

Vinificazione in bianco con pressatura soffice, fermentazione attivata con lieviti selezionati, durata media 8-10 giorni alla temperatura di 15° C - 17° C.



MATURAZIONE

La prima settimana di settembre



TIPOLOGIA

Secco



TEMPERATURA DI SERVIZIO

12° C



DATI ANALITICI

Alcool: 12,00 %vol

Contiene solfiti



CARATTERE

Fruttato, armonico, elegante



ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI

Aperitivo, antipasti, piatti di pesce e frutti di mare.

