

CHARDONNAY

Note degustative / Tasting notes

Di colore giallo paglierino con riflessi dorati. Ha un profumo ed un sapore che ricordano la mela. / Straw-yellow colour with golden highlights. Fragrance and flavour reminiscent of apple.

Vinificazione / Vinification

Pigiadiraspatura all'arrivo in cantina delle uve, raccolte a una temperatura di 22°C e pressatura soffice. Raffreddamento del mosto a 15°C e decantazione. Travaso del mosto pulito con inoculo dei lieviti selezionati. Fermentazione a 18°C. Travaso e affinamento in vasca d'acciaio. / Grapes harvested at a temperature of 22°C are destemmed and crushed at arrival in the winery, and softly pressed. Cooling of the must at 15°C and decanting. Racking of the clean must and inoculation of selected yeasts. Fermentation at 18°C. Racking and refinement in stainless steel vats.

Abbinamenti consigliati / Food pairing suggestions

Vino da aperitivo, adatto a una vasta gamma di antipasti. Ottimo con frutti di mare. / Aperitif wine, suitable for a wide range of low-fat appetizers. Perfect with seafood.

