

MILLENOVECENTODIECI



Chardonnay

Varietale

PROVENIENZA:

Italia

VITIGNO:

Chardonnay

TERRENO:

Medio impasto.

COLTIVAZIONE DELLA VITE:

Spalliera

RACCOLTA:

Meccanica

VINIFICAZIONE:

Pigiadiraspatura e pressatura soffice delle uve. Fermentazione a 20°C con lieviti selezionati.

AFFINAMENTO:

In vasche di acciaio inox. Durante le lavorazioni il vino viene sottoposto a numerosi controlli analitici per garantirne l'integrità.

IMBOTTIGLIAMENTO:

Sterile a freddo

GRADAZIONE ALCOLICA:

11% vol.

COLORE:

Giallo paglierino con riflessi verdolini

OLFATTO:

Delicato, profumi di frutta secca e fieno, finale che ricorda la macchia mediterranea

GUSTO:

Piacevolmente acidulo, sapido.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

Aperitivi e antipasti come il cocktail di gamberetti e crostacei. Accompagna bene anche i minestrini di verdura e i formaggi freschi

ABBINAMENTI INTERNAZIONALI:

Ceasar's salade - U.S.A.
Fish & Chips - Inghilterra

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

10° - 12°C

CURIOSITÀ:

E' un vitigno originario della Borgogna che si è diffuso in tutto il mondo che, vinificato con differenti tecniche, viene utilizzato per vini fermi talvolta anche invecchiati, frizzanti e spumanti. La caratteristica che li accomuna è la sua inconfondibile aromaticità.