Chardonnay DOC

Vino Bianco Fermo

Vino adatto ad aperitivi e antipasti come il cocktail di gamberetti e crostacei. Accompagna bene anche le carni bianche, i formaggi freschi e piatti leggeri.



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1308/2013

Chardonnay / DOC Oltrepò Pavese:

PROVENIENZA: Oltrepò Pavese

VITIGNO: Chardonnay

TERRENO: Argilloso limoso con calcari arenacei e gessi sito intorno al 45° parallelo nord.

COLTIVAZIONE DELLA VITE: Guyot

RACCOLTA: Manuale

VINIFICAZIONE: Pigiadiraspatura e pressatura soffice delle uve. Fermentazione a 16°C con lieviti selezionati.

AFFINAMENTO: In Vasche di acciaio inox e sucessiva rifermentazione naturale in autoclave con lieviti selezionati a 16°C. Durante le lavorazioni il vino viene sottoposto a numerosi controlli analitici per garantirne l'integrità.

IMBOTTIGLIAMENTO: Sterile a freddo

GRADAZIONE ALCOLICA: 11,5% vol.

COLORE: Giallo paglierino con riflessi dorati

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

GUSTO: Morbido, sapido e minerale. La freschezza è sottileneata dalla frizzantatura.

ABBINAMENTI INTERNAZIONALI: Gnocchi a la Parisienne – Francia Insalata Greca- Grecia

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°C – 12°C