

# Chardonnay Varietale

**DIECI.NOVE.DIECI**

## Vino Bianco Fermo

Vino adatto ad aperitivi ed antipasti come il cocktail di gamberetti e crostacei. Accompagna bene anche i minestrone di verdura e i formaggi freschi.



Chardonnay / Varietale / Dieci.Nove.Dieci:

**PROVENIENZA:** Italia

**VITIGNO:** Chardonnay

**TERRENO:** Medio impasto

**COLTIVAZIONE DELLA VITE:** Spalliera

**RACCOLTA:** Meccanica

**VINIFICAZIONE:** Pigiadiraspatura con macerazione pellicolare e fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati

**AFFINAMENTO:** In Vasche di acciaio inox. Durante l'affinamento 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, finale che ricorda la macchia mediterranea.

**GUSTO:** Piacevolmente acidulo, sapido.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16° – 18°C

**CURIOSITÀ:** E' un vitigno originario del bordolese, capace di dare vini di grande struttura destinati all'invecchiamento. Secondo l'Università di Davis sarebbe un incrocio spontaneo tra Cabernet Franc e Sauvignon.