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 minestroni 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.