



CATEGORIA WINE IS A REMATCH

ELEMENTO PRIMO CHARDONNAY

COLORE Bianco

PECULIARITÀ Varietà autoctona,

Certificazione Biologica

ALCOL 12.60 TAPPO Sughero

Vinificazione e Affinamento

Siamo a 380 metri di altitudine, su suoli argillo calacarei. Le vigne, 55 anni di età sono coltivate in biodinamica. La vendemmia è manuale e già in vigna comincia una selezione dei migliori acini, che continua in cantina. Segue la macerazione pellicolare, pressatura dolce delle uve e affinamento di nove mesi in uova di cemento, a contatto con I lieviti, al termine del quale il vino fa un veloce passaggio in barriques.

Descrizione Vino

Uno chardonnay brillante e dorato, con riflessi verdi. Al naso è floreale e fruttato, arricchito di erbe aromatiche e mineralità agrumata. In bocca ci accoglie una bella freschezza supportata da una struttura ampia e una grande persistenza aromatica. Stupefacente e atipico. Perfetto come aperitivo o in abbinato con frutti di mare o pesci grigliati



