



CATEGORIA WINE IS CONVIVIALITY

ELEMENTO PRIMO CHARDONNAY

COLORE Bianco

ALCOL 13.50

TAPPO Tecnico

Vinificazione e Affinamento

Prima deilla fermentazione, le uve macerano in atmosfera inerte a basse temperature. La fermentazione alcolica è innescata da lieviti indigeni selezionati e avviene in barrique di rovere della foresta di trocais, di grana fine e media tostatura. Rimane a contatto con le fecce fini per 7 mesi con regolari battonage.

Descrizione Vino

Uno Chardonnay in purezza che sorprende per la finezza e precision delle qualità varietali; è intenso al naso agrumato e fiorito, con note essenziali e soavi richiami speziati. Strutturato al sorso, la burrosità della Chardonnay avvolge il palato in un fine equlibrio con la fresca acidità. Un vino fine ed elegante, perfetto contrappunto a piatti di pesce bianco con salse cremose, o preparazioni arrosto.



