

# VINO

SELENE BEAUJOLAIS BLANC CHARDONNAY | 2022  
VIN0422-22



## Scheda tecnica

<b>CATEGORIA</b>	<b>WINE IS A ROCKSTAR</b>
<b>ELEMENTO PRIMO</b>	<b>CHARDONNAY</b>
<b>COLORE</b>	<b>Bianco</b>
<b>PECULIARITÀ</b>	<b>Varietà autoctona</b>
<b>ALCOL</b>	<b>12.00</b>
<b>TAPPO</b>	<b>Sughero</b>

## Vinificazione e Affinamento

100% Chardonnay da una piccola vigna su cui Sylvère ha messo le mani cinque anni fa, coltivandola in regime biologico. Pressatura a grappolo intero delle uve in cemento, dove avvengono la fermentazione e l'affinamento; non chiarificato, non filtrato, nessuna aggiunta di solforosa.

## Descrizione Vino

Dammi tre parole: Beaujolais, burro e Chardonnay. Un bianco dove la rotondità del corpo dialoga in armonia con l'acidità rinfrescante, dandoci uno Chardonnay sapido, strutturato, con la spina dorsale che sfoggia cremosità e sfocia in una spalla acida notevole; mela verde, pesca bianca e nocciola. Questo binomio lo rende un vino perfetto per chi vuole sperimentare il mondo del pairing; dal classico pane burro e acciughe, passando per pesci grassi al sale, fino al mondo delle salse fermentate.

