



Antico vitigno della Borgogna.

Uva viene raccolta manualmente.

Viene macerata a temperatura ambiente per 24 ore.

Fermentazione avviene nelle barrique di rovere francese dove riposa per almeno 18 mesi.

Chardonnay

SCHEDA ORGANOLETTICA:

COLORE: giallo paglierino carico

PROFUMO: intenso, fruttato e persistente.

SAPORE: morbido, elegante e lievemente aromatico.

ALCOOL: 13,5 % vol.

ACIDITÀ TOTALE: 5,0 g/l

CONSUMAZIONE: a 12 - 15°C

ABBINAMENTI: stoccafisso, gnocchi di zucca, pasta o risotti con frutti di mare, primi saporiti, verdure grigliate.