

CHARDONNAY

D.O.C Colli Perugini

NOTE DI PRODUZIONE

VITIGNO	100% uve chardonnay
VINIFICAZIONE	In bianco
VENDEMMIA	Fine di agosto, a mano e in cassetta
FERMENTAZIONE	In acciaio inox a temperatura controllata
AFFINAMENTO	1/2 mesi in bottiglia
GRADAZIONE ALCOLICA	13%- 13,5% Vol
VIGNA	Località Fontanella, 330 m s.l.m., cordone speronato. Esposizione est - ovest, impianto di circa 15/20 anni, di 3500 piante/ha
TERRENO	Medio impasto, calcareo - argilloso, con una produzione di 70 q/ha
ANNI DI CONSERVAZIONE	Se pur bianco, può essere conservato anche per 2/3 anni
FORMATO BOTTIGLIA	750 ml

NOTE ORGANOLETTICHE

COLORE	Giallo paglierino con riflessi verdognoli
AROMA	Fresco e fruttato, con un gusto ampio ed equilibrato
GUSTO	Elegante e raffinato nei suoi tratti, lascia una splendida piacevolezza in bocca

NOTE DI SERVIZIO

ABBINAMENTO	Si consiglia di accostarlo a piatti di pesce, ideale con minestre e primi piatti delicati
TEMPERATURA DI SERVIZIO	8-10°C

Curiosità

ETICHETTA TERMOSENSIBILE

Cambia il colore delle formelle da bianco, a rosa, a rosso in base alla temperatura del servizio del vino.

