

CHARDONNAY TERRE MAGRE

L'uva raccolta dopo una maturazione prolungata in vigneto, viene diraspata e sottoposta a breve macerazione a freddo per una notte e seguente pressatura soffice. Il mosto ottenuto fermenta a una temperatura di 16°-18°C che si protrae per circa 25/30 giorni. L'affinamento continua in vasche di acciaio, sul deposito fine per circa 6/7 mesi con batonnage frequenti.

