



CHARDONNAY

ZONA DI PRODUZIONE: provincia di Pavia, Lombardia, Italia

UVE: 85% Chardonnay

VINIFICAZIONE: Vino bianco ottenuto inizialmente attraverso la pigiatura dell'uva mediante l'utilizzo di una pressa a polmone che favorisce la separazione delle bucce dal mosto, in modo che questo possa iniziare a fermentare. Il prodotto chiarificato viene quindi stoccato in recipienti che lo conservano a temperatura controllata

GRADI: 12 % vol.

COLORE: giallo paglierino

PROFUMO: intenso e delicato

SAPORE: asciutto, armonico

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°

ABBINAMENTO: Ideale come aperitivo, accompagna bene piatti leggeri, uova, focacce e affettati

