

Chardonnay

Venezia Giulia

IGT

*
VINO BIANCO



Varietà delle uve
100% Chardonnay.

Terreno
Marnoso-arenaceo.

Vinificazione
Macerazione a freddo dalle uve diraspate, pressatura soffice e fermentazione in botti di acciaio inox.
Lunga serie di battonage ed in seguito imbottigliamento.

Colore
Vino dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Note olfattive e gustative
Al naso sprigiona sensazioni fruttate e note floreali.
In bocca è ampio, sapido e perfettamente equilibrato.

Abbinamenti
A tavola è un ottimo aperitivo, accompagna piacevolmente gli antipasti magri, le minestre leggere e piatti a base di uova e di pesce.

Vendemmia

Temperatura di servizio

Manuale

12 – 14 °C