



“CHARDONNAY”

Denominazione di Origine Controllata

“UN VINO BIANCO, LEGGERO E PIACEVOLE,
MA DI ALTO LIVELLO”



AREA DI PRODUZIONE

I vigneti di questo Chardonnay crescono nella zona tra le colline Moreniche di Mantova e la costa sud del Lago di Garda.

VITIGNO

100% Chardonnay

VENDEMMIA E VINIFICAZIONE

La vendemmia comincia agli inizi di settembre. Alla leggera pressatura delle uve segue la macerazione a freddo del mosto. Bloccando la fermentazione con la bassa temperatura, si vanno ad esaltare gli aromi primari presenti nella buccia. Il risultato è uno Chardonnay in cui vengono risaltati gli aromi tipici del vitigno.

COLORE

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Vino limpido, con tonalità giallo paglierino pallido. Al naso troviamo note di frutti esotici e mela. Al palato troviamo una freschezza e mineralità ben equilibrate.

ALCHOOL 12,5% 

IL CONSIGLIO

Si abbina ad antipasti, risotti e piatti di pesce. Da tenere sempre una bottiglia in fresco, per un aperitivo o una cena fuori programma.

