



CHARDONNAY SOBLEBLANC

Denominazione: I.G.T

Uve: Chardonnay.

Invecchiamento in barriques: 6 mesi.

Gradazione alcolica: 14% Vol.

Formato disponibile: 0,75l

Servizio di temperatura: 10/12 °C

Vendemmia e vinificazione: Raccolta manuale, accurata selezione degli acini con conseguente delicata diraspatura e pigiatura. Dopo la fermentazione in serbatoi in acciaio inox a temperatura controllata (sempre inferiore a 20°), il vino matura in barriques di rovere francese da 225 litri. Infine affinato in bottiglia presso l'azienda.

Abbinamenti gastronomici: Eccellente in abbinamento a piatti a base di pesce, molluschi e crostacei, ma anche ai primi piatti a base di pollame e verdure leggere. Ottimo come aperitivo o in abbinamento a formaggi, salumi e prosciutti di media stagionatura.

Enologo: Stefano Di Blasi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Esame visivo: Giallo dorato intenso, notevolmente brillante.

Olfattivo: Sentori di note fruttate fresche.

Gustativo: Avvolgente e sopraffino.