



Chardonnay dal caratteristico colore giallo paglierino. Al naso profumi fruttati di ananas, mela e banana. In bocca si presenta fresco, morbido ed equilibrato confermando il bouquet olfattivo. Ottimo con grigliate di pesce e formaggi freschi.

UVE: Chardonnay
TERRENO: argillo-limoso
ALLEVAMENTO: cordone speronato con 5000 ceppi per ha
ETA MEDIA DEL VIGNETO: 15 anni
VENDEMMIA: prima decade di agosto
RESA PER HA: 75 q. li
AFFINAMENTO: minimo 3 mesi in acciaio
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: minimo 2 mesi
FORMATO BOTTIGLIA: 750 ml.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°C

Chardonnay with the characteristic straw yellow colour. To the nose fruity scents of pineapple, apple and banana. In the mouth it is fresh, smooth and balanced confirming the olfactory bouquet. Very good with grilled fish and fresh cheese.

GRAPES: Chardonnay
SOIL: clayey- muddy
TRAINING SYSTEM: cordon spur with 5000 vinestocks per ha
VINEYARD AVERAGE AGE: 15 years
HARVEST: first decade of August
YIELD PER HA: 7.5 tonnes
MATURATION: at least 3 months in steel tanks
BOTTLE AGEING: at least 2 months
BOTTLE SIZE: 750 ml.
SERVING TEMPERATURE: 8-10°C