



## UVE

Chardonnay

## VENDEMMIA E VINIFICAZIONE

Si ottiene dalla pigiatura soffice di uve Chardonnay che fermentano in inox. Nella primavera con la creazione di una cuvée con vini base di più annate viene effettuato il tiraggio pertanto messo in bottiglia e lasciato maturare sul lievito per almeno 18 mesi (metodologia della rifermentazione in bottiglia o metodo classico).

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

E' di tonalità giallo paglierina decisa, morbido ed aggraziato nel gusto, dotato di perlage persistente e fine. E' prodotto in piccole quantità e destinato alla clientela più affezionata.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-7°C.

## ALCOHOL

12.5% vol.

## ACIDITA' TOTALE

6.8 g/l

## RESIDUO ZUCCHERINO

24.40 g/l

