

DENOMINAZIONE

Chardonnay

UVE

Chardonnay

ZONA DI PRODUZIONE

a sud del comune di Ficulle, altitudine 300-350 mt s.l.m.; giacitura collinare

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

DENSITÀ DI IMPIANTO

4.200 ceppi per ettaro

RESA IN VIGNA

80/90 hl per ettaro

SUOLO

Argillo-calcareo con strati di sabbia dell'epoca Pliocene.

CLIMA

Continente, il ciclo vegetativo è fresco e ben ventilato, con maturazione graduale e totale dell'uva.

VINIFICAZIONE

Le uve vendemmiate vengono immediatamente raffreddate a 10-12° e pressate, il mosto illimpidito per decantazione a freddo fermenta lentamente per 15-18 giorni.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore giallo paglierino. Al naso ha un bouquet intenso e pieno, un intreccio di sapori sapidi, agrumati, con sentori di pesca, frutti tropicali, banana. Al palato armonioso, fresco e lievemente acido.



GRADAZIONE ALCOLICA

13 % vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12° - 14°C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Un vino profumato e fruttato che permette un'infinità di declinazioni gastronomiche a partire dal momento dell'aperitivo.