



Chardonnay

D.O.C. Colli Perugini

VITIGNO: 100% uve chardonnay

FERMENTAZIONE: in acciaio inox a temperatura controllata

VINIFICAZIONE in bianco

VENDEMMIA: fine di agosto, a mano e in cassetta

AFFINAMENTO: 1/2 mesi in bottiglia

GRADAZIONE ALCOLICA: 13%- 13,5%

VIGNA: Località Fontanella, 330 m s.l.m., cordone speronato. Esposizione est-ovest, impianto di circa 15/20 anni, di 3500 piante/ha

TERRENO: medio impasto, calcareo-argilloso, con una produzione di 70 q/ha

ANNI DI CONSERVAZIONE: se pur bianco, può essere conservato anche per 2/3 anni

Si consiglia di stappare 1/2h prima di servirlo

NOTE ORGANOLETTICHE

COLORE: giallo paglierino con riflessi verdognoli

AROMA: fresco e fruttato, con un gusto ampio ed equilibrato

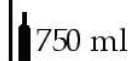
GUSTO: elegante e raffinato nei suoi tratti, lascia una splendida piacevolezza in bocca

NOTE DI SERVIZIO

ABBINAMENTO: si consiglia di accostarlo a piatti di pesce, ideale con minestre e primi piatti delicati

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°-10°

Formati bottiglia



ETICHETTA "TERMO-SENSIBILE"

cambia il colore delle formelle da bianco, a rosa, a rosso in base alla temperatura del servizio del vino.