

Chardonnay vivace

bianco igt lazio



UVAGGIO: *Chardonnay 100%*

ZONA DI PRODUZIONE: *Genzano di Roma.*

ALTITUDINE: *400 m. s.l.m.*

CLIMA: *tipicamente mediterraneo, con inverni miti, precipitazioni moderate ed estati calde e prevalentemente ventilate.*

TERRENO: *vulcanico.*

ALLEVAMENTO DELLE VITI: *filare*

RESA ETTARO: *100 q.li*

VINIFICAZIONE: *raccolta manuale, diraspa pigiatura, pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata, affinamento e successiva rifermentazione.*

GRADO ALCOLICO: *13 % Vol*

AFFINAMENTO: *6 mesi in acciaio.*

COLORE: *giallo paglierino tenue.*

PROFUMO: *fruttato di mela e fiori.*

SAPORE: *Al palato vivace, morbido e fresco*

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Ottimo come aperitivo, si abbina in modo eccellente a tutte le preparazioni a base di pesce crudo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: *8°C.*