

CHARDONNAY DOC 2020

Varietà: Chardonnay

Età media delle viti: 45 anni

Sistema di allevamento: pergola tradizionale

Per incrementare la qualità delle uve, si pratica il taglio dei grappoli come metodo di diradamento delle uve sul ceppo.

Vendemmia: 28.ottobre

Vinificazione: diraspatura delle uve, pressatura e fermentazione del mosto a temperatura controllata e affinamento in grandi botti di legno usati.

Alcol: 14% Vol.

Acidità totale: 5,46 g/l

Zuccheri ridotti: 1,4 g/l

Abbinamento: ottimo come aperitivo, con primi piatti leggeri, carni bianche e pesce

Temperatura di servizio: 10°C

