

**FINESSE 2019**

**Varietà:** Chardonnay

**Etá delle viti:** 25 anni

**Sistema di allevamento:** spalliera

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

**Vendemmia:** 4. ottobre

**Vinificazione:** Metá della fermentazione con le bucce in acciaio, dopo in botte nuovo di rovere. Affinamento in botte di legno per due anni. Dopo l'imbottigliamento "Finesse" riposa ancora ca. 5 mesi prima di poter essere consumato.

**Alcol:** 14,5% Vol.

**Aciditá totale:** 5,0 g/l

**Zuccheri residui:** 1,4 g/l

**Caratteristica:** FINESSE é un Chardonnay speciale con una complessitá presente. Colore giallo oro con aromi esotici che lo fanno molto interessante in ogni aspetto.

**Abbinamento:** carne bianca, pesce, crostacei, formaggio tenero

**Temperatura di servizio:** 12-14°C

