

FINESSE 2021

Varietà: Chardonnay

Età 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: inizio settembre

Vinificazione: Metà 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: 13,5% Vol.

Acidità totale: 5,40 g/l

Zuccheri residui: 1,1 g/l

Caratteristica: FINESSE é un Chardonnay speciale con una complessità 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

