

CHARDONNAY

ALTO ADIGE DOC

ANALISI SENSORIALE:

Note di frutta esotica, banana e melone. Al palato corposo, equilibrato con finale fruttato.

TERROIR:

Terreni profondi di natura calcarea con depositi di sedimenti situati tra Riva di Sotto e il centro di San Paolo (250-400m s.l.m.)

ANNATA:

2020

VINIFICAZIONE:

Lenta fermentazione a temperatura controllata in vasche di acciaio

INVECCHIAMENTO OTTIMALE:

Fino a 2 anni

CONSIGLI D'ABBINAMENTO:

Come aperitivo, con primi piatti e pietanze a base di pesce

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

8°-10°C

CONTENUTO ALCOLICO:

13% vol.

