

Matteo Braidot

CHARDONNAY

Uve utilizzate:

100% Chardonnay

Vendemmia:

prima metà di settembre

Vinificazione ed affinamento:

diraspatura e pressatura soffice delle uve, con successiva decantazione statica a freddo. La fermentazione avviene a temperatura controllata, al termine della quale il vino riposa sulle fecce nobili fino al periodo d'imbottigliamento.

Caratteristiche organolettiche:

colore giallo paglierino, gli aromi di crosta di pane e mela sono ben definiti. Così come al naso anche in bocca il vino risulta intenso, abboccato e con una buona acidità.

Abbinamento:

da bere a pasto insieme ai primi piatti oppure come aperitivo.

Temperatura di servizio:

10 -12° C.

