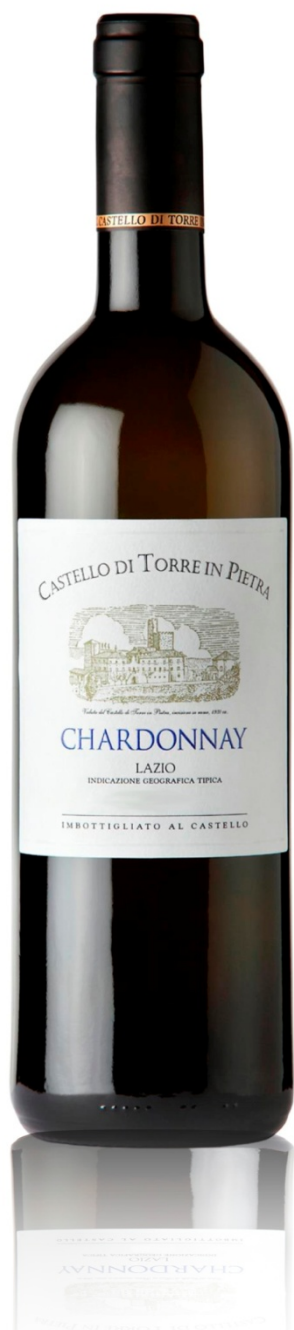




Le piante di Chardonnay furono portate a Torre in Pietra dai tanti contadini veneti venuti nel dopo-guerra a lavorare alla bonifica. Da allora la varietà fa parte del nostro patrimonio.



VARIETÀ

Chardonnay 100%

TERRENO

Franco-sabbioso

VINIFICAZIONE

Uva precoce vendemmiata nella seconda decade d'agosto. Il mosto fiore, illimpidito per decantazione statica a freddo, viene fatto fermentare in acciaio e in piccola parte in tonneau per apportare struttura e complessità aromatica al taglio finale.

AFFINAMENTO

In acciaio, con permanenza sui lieviti di almeno 3 mesi, poi riposa in bottiglia per un altro mese.

DEGUSTAZIONE

Il colore è giallo paglierino carico con leggere sfumature dorate. Al naso un agrume citrico seguito da ananas, acacia, tiglio, biancospino, frutti esotici e un leggero tocco di vaniglia. Al palato è equilibrato, di giusta pienezza e spiccata mineralità.

ABBINAMENTI:

Ottimo come aperitivo, si abbina con antipasti e primi piatti della cucina di mare, soufflé di formaggi, secondi vegetariani e affettati magri. Ideale in abbinamento con carni bianche.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12° C

FORMATO

0,75 litri