

# 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:**

2019

**VINIFICAZIONE:**

Lenta fermentazione a temperatura controllata in vasche di acciaio

**POTENZIALE D'INVECCHIAMENTO:**

Fino a 2 anni

**CONSIGLI D'ABBINAMENTI:**

Come aperitivo, primi piatti e pietanze a base di pesce

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:**

8°-10°C

**CONTENUTO ALCOLICO:**

13,0 % vol.

