

# GURGÒ CHARDONNAY

**VITIGNO**  
Chardonnay

**TIPOLOGIA**  
Bacca bianca

**TERRENO**  
Misto, con parti argillose

**VIGNETI**  
Allevati a contropalliera

**VENDEMMIA**  
Inizi di agosto

**VINIFICAZIONE**  
La pressatura delle uve è molto soffice e la fermentazione lenta a 15°C dura circa 14 giorni

**MATURAZIONE**  
In vasche di cemento

**AFFINAMENTO**  
Per sei mesi in bottiglia.



## DEGUSTAZIONE

**COLORE**  
Giallo paglierino carico

**PROFUMO**  
Intensamente fruttato con note di pera matura e banana

**SAPORE**  
Intenso e minerale



## ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Accompagna piatti di pesce grigliato e verdure grigliate



**GRADO ALCOLICO**  
13% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**  
10° C



## PREMI

2016  
Decanter - World Wine Awards - Commended