

ZIZZA CHARDONNAY

VITIGNO
Chardonnay

TIPOLOGIA
Bacca bianca

TERRENO
Misto con prevalenza di argilla

VIGNETI
Allevati a controspalliera,

VENDEMMIA
Primi di agosto

VINIFICAZIONE
La pressatura delle uve è molto soffice e la fermentazione
lenta a 16°c dura circa 15 giorni

MATURAZIONE
A temperatura controllata per favorire l'illimpidimento
naturale.

AFFINAMENTO
Per un mese in bottiglia.



DEGUSTAZIONE

COLORE
Giallo paglierino con riflessi dorati.

PROFUMO
Intenso con note di ananas, vaniglia e miele.

SAPORE
Armonico ed equilibrato, dalla delicata acidità.



ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale con antipasti di mare o durante un
aperitivo, si accompagna perfettamente con
primi di pesce e piatti delicati.



GRADO ALCOLICO
12% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
8° C.