



TENUTA DEL GIAJ

VINI NATURALMENTE **BIOLOGICI**

CHARDONNAY DOC LISON PRAMAGGIORE **Certificazione: Biologica e Vegana**

UVE:

Chardonnay

ZONA DI PRODUZIONE:

L'azienda si trova nell'area della DOC Lison Pramaggiore

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Guyot, Silvoz

VINIFICAZIONE:

- Pulizia e raffreddamento delle uve;
- Macerazione dinamica delle bucce con follatura tradizionale;
- Fermentazione a temperatura controllata.

AFFINAMENTO:

- Contatto per alcuni mesi con la propria feccia fine attivata;
- Illimpidimento e conservazione a temperatura controllata in acciaio.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Di colore giallo paglierino con caldi riflessi dorati.

Profumo intenso, caratterizzato da note fruttate e floreali, con sentori di mela golden e crosta di pane.

Sapore tipicamente morbido, di lunga persistenza ed elegante.

ACCOSTAMENTI:

Ottimo con primi piatti saporiti, con il pesce e le carni bianche.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

Stappato al momento va servito a 10° C.

ANALISI:

grado alcolico: 12% vol

acidità totale: 5,6 g/l

acidità volatile: 0,18 g/l

FORMATI DISPONIBILI:

Bottiglia: 750ml

Cartone: 06 bottiglie

