

**Denominazione**

Chardonnay D.O.C. Lison-Pramaggiore

Vitigno

Chardonnay 100%

Colore

Bianco paglierino con riflessi verdognoli

Bouquet

Profumo delicato di lieviti e crosta di pane fresco

Sapore

Asciutto, gradevolmente amarognolo, giustamente acido

Vinificazione

Pressatura soffice delle uve.

Breve macerazione a freddo.

Decantazione statica a 10°.

Fermentazione controllata a 18°

Affinamento

In acciaio e poi in bottiglia

Consumo

Da bersi giovane nell'arco di 2 anni

Temperatura di servizio

Servire a 8-10°

Abbinamenti gastronomici

Adatto ad antipasti magri, risotti di verdure e pesce

Gradi alcolici

12.50°

CHARDONNAY

Vino armonico, di colore bianco paglierino, dal profumo delicato di crosta di pane fresco. È di sapore asciutto, gradevolmente amarognolo, vellutato e giustamente acido. Adatto ad antipasti magri, risotti di verdure e pesce.

