

Azienda Agricola Maurizio Buzzinelli



CHARDONNAY

Caratteristiche organolettiche: colore giallo paglierino, profumo delicato con sentori di frutta matura – mela, nocciola e fiori di acacia. Buona struttura, gusto asciutto, pieno ed armonico

Zona di produzione: D.O.C. Collio

Collocazione geografica del vigneto: località Pradis, Cormòns (GO) - Italy

Età dei vigneti: 25 anni

Vendemmia: manuale, a settembre

Sistema di allevamento: Guyot

Resa per ettaro: 50 quintali

Produzione annua: 7.000 bottiglie (media)

Vinificazione: pressatura soffice pneumatica, fermentazione in vasche di acciaio a 18 °- 20 °C e maturazione in vasche di acciaio inox per circa 6 mesi. Imbottigliamento a circa 7 mesi dalla vendemmia

Gradazione alcolica: 13% vol. circa

Accostamenti gastronomici: le sue caratteristiche lo rendono particolarmente adatto ad essere consumato abbinato con primi piatti conditi (spaghetti alle vongole), uova, formaggi freschi o di capra, carni bianche e pesce (più indicato per crostacei, bivalvi e molluschi)

Temperatura di servizio: 8 - 12 °C