

CHARDONNAY VIVACE IGT LAZIO

Uve: Chardonnay

Sistema di allevamento: Controspalliera

Densità ceppi: 4.000 per ettaro

Resa: 90ql. Per ettaro

Epoca di vendemmia: Fine Agosto

Vinificazione: In bianco e successiva fermentazione alcolica a temperatura controllata.

Maturazione: Acciaio inox.

Grado alcolico: 11% vol.

Temperatura di servizio: 10-12 °C

Caratteristiche organolettiche: Colore giallo paglierino. Dal tono leggermente frizzante. Il suo profumo è fresco e piacevolmente fruttato, il sapore è secco e vagamente acidulo.

Abbinamenti gastronomici: Eccellente come aperitivo delicato e con antipasti e piatti a base di pesce.

