

CANTINE  
**VOLPETTI**



**CHARDONNAY  
VIVACE IGT LAZIO**  
CAPRICCIO D'AUTORE

**Uve:** Chardonnay.

**Sistema di allevamento:** Controspalliera.

**Densità di ceppi:** 4.000 per ettaro.

**Resa:** 90 ql 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.