



LA DOC COLLIO



Contiene solfiti



CHARDONNAY
DOC COLLIO
Vitigno
Chadronnay



Colore:

Cristallino, giallo dorato carico.



Profumo:

Insenso, piacevole ed elegante.
Di mela e pane fresco.



Gusto:

Ben strutturato, pieno ed avvolgente. Sentori di miele millefiori e pesca matura.

Descrizione: grappolo medio-piccolo, con acini tondi, di colore giallo quasi dorato.

Sistema di allevamento: Guyot e Cappuccina semplice, potatura corta.

Terreno: caratterizzato dal Flysch di Cormòns, un'alternanza di arenaria e marna, ricca di calcare, potassio e fosforo che rappresenta il miglior humus per la viticoltura collinare.

Epoca di vendemmia: inizio Settembre.

Vinificazione: l'uva diraspata viene mantenuta a basse temperature nelle presse pneumatiche refrigerate per estrarre dalle bucce le sostanze polifenoliche responsabili della complessità aromatica, del colore e della struttura del vino.

Affinamento: in grandi botti ovali di legno di quercia di tre essenze diverse per sei-sette mesi.

Abbinamento: aperitivo, antipasti di pesce e carne, prosciutto crudo, culatello, minestre e risotti di pesce e verdure, frittata con le erbe.

Temperatura di servizio: 8-10°C

Per una corretta conservazione, è consigliato mantenere la bottiglia al fresco ed al riparo dalla luce.



Cormòns

CANTINA PRODUTTORI