



IL REFOLO

Vitigno: CHARDONNAY

Sistema di allevamento: a Guyot.

Terreno: collinare vulcanico a medio impasto.

Vinificazione: uva raccolta a cassetta, lasciata in cella frigo per 6 giorni a bassa temperatura, poi pressata con neve carbonica, e dopo lavorata con chiarifica enzimatica a 14° C.

Fermentazione: in tonneaux di rovere francese.

Affinamento: in legno sui lieviti fino a maggio con ripetuti batonnage.

Note degustazione

Colore giallo oro, al naso sentore di banana matura e albicocca, sfumature di vaniglia e cedro.

In bocca scorre cremoso ma con una vena tannica di tutto rispetto, la sua acidità ben presente si mescola ad una notevole struttura.