



LA BREZZA

Vitigno: CHARDONNAY

Sistema di allevamento: a spalliera.

Terreno: vulcanico a medio impasto.

Vinificazione: uva raccolta a cassetta, pressatura soffice con neve carbonica, chiarifica enzimatica a 19° C.

Fermentazione controllata per venti giorni a 13,5° C.

Affinamento: sui lieviti fino a Marzo.

Note degustazione

Colore giallo oro, al naso sentore di fiori bianchi e banana matura, con sfumatura di pesca rossa.

In bocca morbido, una leggera vena acida si snoda in una cremosa confettura.