



## *laBREZZA*

**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.