



BREZZA

Varietà: 100% 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.