



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.