

CHARDONNAY VIVACE IGP “Vigna Fontanile”



VARIETA' UVE: Chardonnay -Coltivata e vinificata in
Agricoltura Biologica Certificata: Valoritalia IT BIO 015

Tipo di raccolta: Raccolta uve a mano metà agosto.

Tecnica di produzione: Pressatura soffice delle uve
Fermentazione 20 gg. in botti acciaio inox a 18°C.
Maturazione e stoccaggio in acciaio inox. Rifermentazione
naturale in primavera 15/20 gg. in autoclave per leggera
vivacità tipica dell'Oltrepò Pavese.

Trattamenti: refrigerazione, centrifugazione,
microfiltrazione. Imbottigliamento e stoccaggio 3 mesi per
affinamento.

Consumo ottimale : Da 6 mesi a 2 anni dalla vendemmia.

Durata : 3 anni

Totale produzione: 7.000 circa

Caratteristiche organolettiche:

Colore – Giallo paglierino più o meno intenso, brillante di
buona viscosità.

Profumo –Elegante, intenso con sentori fruttati e floreali
che lasciano spazio a un delicato erbaceo.

Sapore – Ricco, fruttato equilibrato e persistente.

Temperatura di servizio 10°C

Grado alcolico 12,% vol.

Zuccheri residui 0,5 gr/lt max.

Formato bottiglia 0,75 lt

Accostamento cibi:

Piatti a base di carni bianche, risotti con verdure e frittiture di
verdure e pesce.

