

CHARDONNAY IGP FERMO “Vigna Fontanile”



VARIETA' UVE: Chardonnay 100% 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 per separazione mosto dalle vinacce. Chiarifica e travaso dopo un giorno, fermentazione in vasche d'acciaio inox a temperatura controllata.

Trattamenti: Microfiltrazione. Imbottigliamento e stoccaggio 2/3 mesi per affinamento.

Consumo ottimale : Dopo 1/4 anni dalla vendemmia.

Durata : 5 anni

Totale produzione:6.000 circa

Caratteristiche organolettiche:

Colore – Giallo oro carico brillante

Profumo -Floreale con sentori di mela golden e ananas

Sapore – Vellutato, armonico.

Temperatura di servizio 4/6°C

Grado alcolico 12% vol.

Zuccheri residui 0,8 gr/lit max.

Formato bottiglia 0,75 lt

Accostamento cibi:

Piatti di pesce, arrostiti e carni bianche, tartufi.

