



BAG IN BOX CHARDONNAY

DISPONIBILI CONFEZIONI 5 E 10 L.

ZONA DI PRODUZIONE: Fascia costiera della Maremma

UVE: Chardonnay

VINIFICAZIONE e AFFINAMENTO: Diraspa-pigiatura soffice, rapida separazione del mosto fiore dalle bucce, decantazione statica a freddo, fermentazione a temperatura controllata, tre mesi sulle fecce fini in acciaio inox.

COLORE: Giallo paglierino brillante.

PROFUMO: Nitido, frutta a polpa bianca matura.

SAPORE: Fresco, equilibrato, con buona persistenza e piacevoli note minerali.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10/12°C. La sacca può essere tolta dalla scatola e raffreddata in frigo.

CIBO & VINO: Come aperitivo o come vino da tutto pasto, ben si abbina a taglieri di salumi e crostini, pasta alla vongole, zuppe di pane, verdure crude e stufate, pesce e carni bianche, formaggi freschi.

CONSERVAZIONE: In locali freschi, asciutti e al riparo dalla luce. Da bersi, preferibilmente, entro 1 anno dall'acquisto. Aperto si consiglia di consumarlo entro 1 mese.

