



## CHARDONNAY

SÜDTIROL ALTO ADIGE DOC

### DESCRIZIONE

Questa varietà si distingue per il suo aroma tipico ricordante i frutti esotici. Vino fresco al palato e di corpo equilibrato ha trovato il suo "habitat" ottimale sulle colline intorno a San Paolo

### VINIFICAZIONE

fermentazione a temperatura controllata in botte di legno, affinamento per 5 - 7 mesi sui lieviti fini, parzialmente fermentazione malolattica

### ABBINAMENTI CONSIGLIATI

aperitivi, pesce e frutti di mare, carni bianche, risotto

### FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

8° - 10°C