

Chardonnay – Villa Rocca

Vino Varietale prodotto in Italia



Uve. Chardonnay.



Vinificazione. Uve selezionate e raccolte a mano. Pigiatura soffice e fermentazione a temperatura controllata.



Note gustative. Colore giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli. La maturità del vitigno si esprime attraverso un'intensa nota di frutto giallo, in particolar modo di mela, pera e miele. Al palato è asciutto, armonico e il corpo è sostenuto da una fresca acidità.



Analisi. Alcol 12,5% Vol; Acidità totale 5,8 g/l; Residuo zuccherino 5,3 g/l.



Gastronomia. Ideale come aperitivo, con antipasti, piatti leggeri, riso e piatti a base di pesce. Da bersi giovane. Servire fresco a 8-10 °C.



Bottiglia. 1 L (in cartone da 6 bt); 2 L (in cartone da 6 bt).

