VITAS

CHARDONNAY

TECNICA DI VINIFICAZIONE
Le uve, raccolte manualmente verso fine Agosto inizio Settembre, vengono pressate intere con separazione delle diverse frazioni di mosto, il mosto ottenuto viene illimpidito per decantazione statica a freddo e fatto fermentare alla temperatura di 18°C. L'affinamento avviene "sur lies" in serbatoi di acciaio inossidabile con periodici rimescolamenti dei sedimenti fino all'imbottigliamento.

COLORE
Giallo paglierino con riflessi smeraldo.

PROFUMO
Bouquet fruttato con sentori di pera e pesca.

SAPORE
In bocca minerale, morbido e avvolgente con sentori di miele, pera e crosta di pane.

ABBINAMENTI
Aperitivi e antipasti delicati, ottimo con pesce, zuppe di pesce e carni bianche.

Temperatura di servizio : 10-12°C