



Chardonnay Frizzante



Vitigno: Chardonnay 100%

Resa uva/ettaro: 100 qli/ha

Periodo di maturazione: metà settembre

Vinificazione: diraspatura con successiva macerazione a freddo per un breve periodo. Fermentazione alcolica a temperatura controllata in piccoli serbatoi in inox. Fermentazione malolattica non svolta. Affinamento in bottiglia di almeno 6 mesi prima della commercializzazione.

Colore: Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Temperatura di servizio: 10/12°C

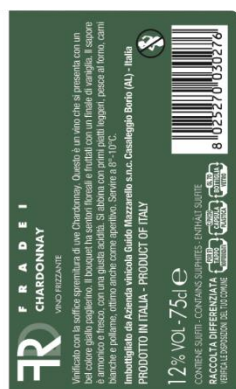
Note di degustazione: Profumi di fiori bianchi, note di agrumi e frutti esotici. Sapore fresco ed armonico, retrogusto intrigante e persistente.

Abbinamenti: ottimo con antipasti, primi piatti freschi e risotti. Consigliato per accompagnare carne bianca, pesce e frutti di mare.

Formato:



0,75 L



AZIENDA VINICOLA GUIDO MAZZARELLO S.N.C

Uffici e cantine: Via Roma 72, 15070 Casaleggio Boiro (AL), Italia Tel: +39 0143 875523 ;
email: info@guidomazzarello.it ; sito web: www.guidomazzarello.it