



SCHEDA VINI

CHARDONNAY Oltrepò Pavese DOP - VIVACE



12%

Grado
alcolico

100%

Chardonnay

8-10°

Temperatura
di servizio

TIPOLOGIA DI VINO: Denominazione di Origine Protetta

ZONA DI PRODUZIONE: Borgoratto Mormorolo Oltrepò Pavese

DENSITÀ D'IMPIANTO: 3.300 ceppi/Ha

TERRENO: calcareo

VINIFICAZIONE: dopo la raccolta che avviene a mano, il mosto viene fatto fermentare a temperatura controllata lentamente per 15/20 giorni

AFFINAMENTO: stoccaggio in recipienti di acciaio fino all'imbottigliamento

IMBOTTIGLIAMENTO: tra il mese di marzo e quello di aprile

ACIDITÀ FISSA: 6,30

PH: 3,30

ESTRATTO SECCO: 22,00

NOTE DEGUSTATIVE: Affinato in acciaio, secco, dal colore giallo paglierino, dal profumo elegante di erbe aromatiche, di margherite gialle e fiori bianchi, intenso di gelsomino al tipico fruttato di mela, al gusto fresco, morbido e sapido con richiami di miele di apprezzabile persistenza.

ABBINAMENTI CIBO: primi piatti a base di pesce leggeri
pesce e carni bianche

ABBINAMENTO REGIONALE: risotto al pesce persico

BIANCHI

