

Chardonnay Italia – Villa Rocca



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. Profumo di mela e miele. Sapore asciutto, vivace e speziato. Armonico e di buona struttura.



Analisi. Alcol 12,5% vol; Acidità totale 5,8 g/l; Residuo zuccherino 6 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. "Bordolese" da 750 ml (in cartone da 6 bt), 1L (in cartone da 6 bt), 2L (in cartone da 6 bt).

