



CANTINA
GIOVANNINI



UMBRIA

CHARDONNAY

% GRADO ALCOLICO

13% Vol.



UVAGGIO

Chardonnay



FORMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato



EPOCA DI RACCOLTA

3° settimana di agosto



VINIFICAZIONE

Le uve vengono raccolte all'alba, per mantenere la fragranza del frutto, al giusto grado di maturazione. Si opera poi una diraspapigiatura delicata, una macerazione in pressa e una pressatura soffice. Il mosto viene chiarificato a bassa temperatura e avviato alla fermentazione a temperatura controllata per favorire lo sviluppo degli aromi eleganti agrumati e fruttati. Dopo sei mesi di affinamento in acciaio il vino viene imbottigliato.



DEGUSTAZIONE

Sentori di pesca gialla, ananas, frutti tropicali, morbido e suadente al palato, con un lungo gustativo nel finale.



ABBINAMENTI

Affettati, formaggi a pasta fresca, antipasti e primi con sughi bianchi sia di verdure che di carne.