



CHARDONNAY

SCHEDA TECNICA

Denominazione	Chardonnay Vino Bianco Italia
Vitigni	Chardonnay
Gradazione	12% vol
Residuo zuccherino	4 g/l
Temperatura di servizio	8-10°C
Formato bottiglia	Bordolese 0,75 l
Tecnologia di produzione	Pressatura soffice e fermentazione con lieviti selezionati a temperatura di 16-18°C in vasche di acciaio per salvaguardare aromi e profumi. Quindi assemblaggio del vino, piccola chiarifica e filtrazione finale

ANALISI SENSORIALE

Colore	Giallo paglierino brillante
Profumo	Grande maturità di frutto con note di petali di rose
Sapore	Fine, fruttato, leggermente aromatico
Abbinamenti	Antipasti, pesce e formaggi freschi



BORGOFULVIA