

CHARDONNAY



LAZIO IGT CHARDONNAY
Chardonnay | 12,5° | 750 ml

Vitigno internazionale per eccellenza, lo Chardonnay affonda le radici nel vulcano laziale e tende i suoi tralci alla brezza marina, regalandoci un nettare elegante, ricco e suadente.

TECNICA DI VINIFICAZIONE

Uva vendemmiata a mano e diraspata. Dopo una breve macerazione viene pressata dolcemente, il mosto decantato a freddo viene inoculato con lieviti selezionati che valorizzano l'espressione aromatica dello Chardonnay. Il vino ottenuto affina in acciaio per circa 3 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: Giallo di media carica cromatica, dai tenui riflessi verdolini.

Profumo: Fruttato e aromatico, spiccano note di agrumi, erbe aromatiche, pompelmo rosa, albicocca e melone

Gusto: L'ingresso in bocca è morbido, di buon tenore alcolico e freschezza, con ottima struttura, grassa e avvolgente. Chiude elegante su sensazioni di albicocca, agrumi e nocciola.

WINEMAKING TECHNIQUE

The grapes are hand harvested and derasped. After a short maceration it is soft pressed, the must is cold decanted and inoculated with selected yeasts that emphasize the aromas of Chardonnay. The wine obtained rests in stainless steel for 3 months.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Color: Average intensity straw yellow color with delicate greenish hues.

Aromas: Fruity and aromatic, evident citrusy notes, aromatic herbs, pink grapefruit, apricot and melon.

Taste: Smooth on the palate, good alcoholic content and freshness, great structure, rich and enveloping. Elegant finish with notes of apricot, citrus and hazelnuts.

An international grape par excellence, Chardonnay has its roots in the Lazio volcano and tends its branches to the sea breeze, giving us an elegant, rich and persuasive nectar.