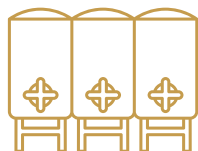


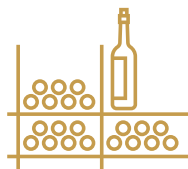
PWS
Premium Wine
Selection



VINIFICAZIONE

Selezione, diraspatura e pigiatura soffice delle uve per ottenere la massima qualità. Il mosto viene poi raffreddato e stabilizzato per 24-48 ore; questa operazione è

fondamentale per ottenere la purezza degli aromi. Una volta che dal mosto vengo o rimosse le parti che non servono, viene riportato a 16-18°C per permettere l'inizio della fermentazione alcolica grazie ai lieviti naturali presenti nell'uva. E' importante prestare attenzione alla temperatura per esaltare gli aromi fruttati e freschi dello Chardonnay.



AFFINAMENTO

Affinamento sulle fecce fini per 6 mesi, una parte in acciaio e una parte in botti francesi, con una parte di botti nuove. Per conferire un leggero aroma di legno, viene scelto questo processo di affinamento, che viene combinato all'uso di botti che hanno subito una lunga tostatura a basse temperature.



Colore dorato.

Bourgogne Chardonnay

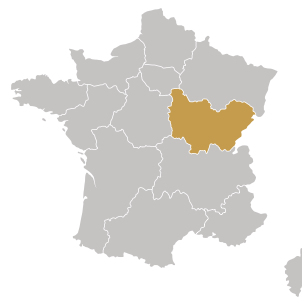
-Bouchard Aine&Fils-



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Aroma fruttato, freschi e di legno.



France
Borgogna
Maconnais, Côte Chalonnaise,
Côte de Baeune



CLASSIFICAZIONE

AOC
(Appellation d'Origine Contrôlée)

TIPOLOGIA

Vino Bianco

ALC./VOL.
12,5%



VITIGNO
Chardonnay

TIPOLOGIA AGRICOLA

Convenzionale

VENDEMMIA

Manuale



È un vino fresco al palato.
Vino perfetto durante un aperitivo, in accompagnamento a salumi, pesce grigliato, formaggio come Brie, Comté o Saint-Nectaire.