

Chardonnay

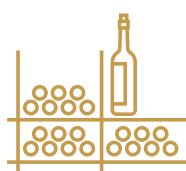


France
Languedoc-Roussillon



VINIFICAZIONE

La vendemmia viene effettuata di notte per preservare al meglio le caratteristiche dell'uva e ridurre il rischio di ossidazione. L'uva viene pressata in atmosfera inerte per iniziare immediatamente ad estrarre il mosto. Il processo continua con la stabilizzazione del mosto portando la temperatura a 3°C per 7 giorni con delicate movimentazioni per estrarre dalla polpa profumi e aromi. In seguito il mosto viene portato a 15°C per permettere un ottimo inizio della fermentazione.

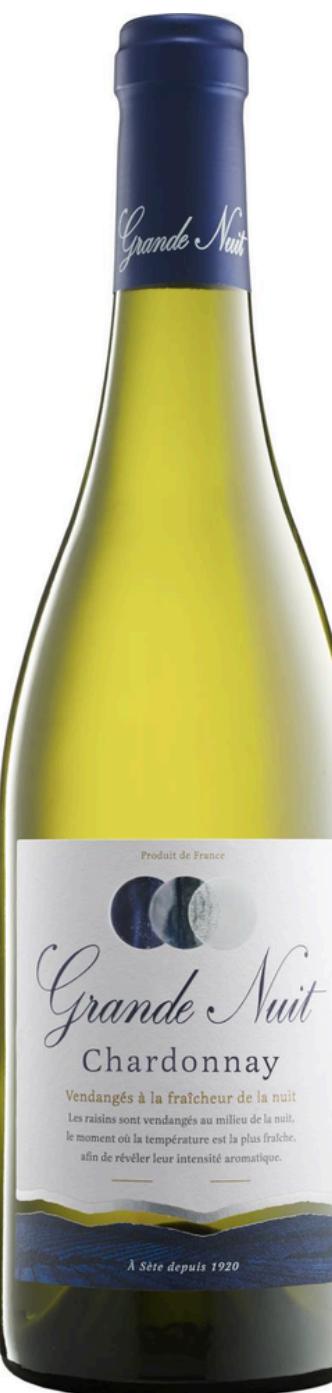


AFFINAMENTO

Dopo la fermentazione il vino viene portato a bassa temperatura e fatto affinare per 3 mesi sulle fecce fini con qualche agitazione per ammorbidire il vino.



Color paglierino
brillante.



-Grande Nuit-



CLASSIFICAZIONE

Vin de France

TIPOLOGIA

Vino Bianco

ALC./VOL.
12%



VITIGNO

Chardonnay

TIPOLOGIA AGRICOLA

Convenzionale

VENDEMMIA

Manuale



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Note di nettarina e acacia.

Rotondo e bilanciato al palato con piacevolissimi sentori di frutta tropicale e un bel finale.