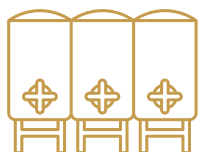


## Chardonnay

-Grande Nuit-

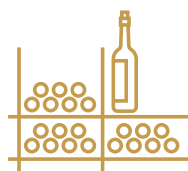


France  
Languedoc-Roussillon



### 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.



### DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Note di nettarina e acacia.



### CLASSIFICAZIONE

Vin de France

### TIPOLOGIA

Vino Bianco

### ALC./VOL.

12%



### VITIGNO

Chardonnay

### TIPOLOGIA AGRICOLA

Convenzionale

### VENDEMMIA

Manuale



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