



VALLE D'AOSTA DOP CHARDONNAY 2020



Classificazione:	Valle d'Aosta DOP Chardonnay
Zona di produzione:	Aymavilles(AO)
Vendemmia:	2020
Uve:	Chardonnay 100%
Epoca di Vendemmia:	Ultima decade di settembre
Modalità di raccolta:	manuale
Grado:	13%
Tipologia di terreno:	Morenico-Sabbioso

VINIFICAZIONE

La vendemmia avviene alla fine del mese di Settembre con uve perfettamente mature ed accuratamente selezionate. L'uva intera è mantenuta in pressa 5 ore alla temperatura di 15°C poi si procede con una pressatura soffice seguita da decantazione statica a freddo. La fermentazione alcolica è condotta a 18°C in recipienti di acciaio. Il vino viene poi agitato sulle fecce fini per qualche mese prima di essere filtrato e preparato per l'imbottigliamento.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: Giallo paglierino tendente al dorato

Profumo: profumi molto freschi, con note di fiori bianchi con note fruttate piene e armoniose

Sapori: molto fresco con corpo pieno e rotondo

ABBINAMENTI:

Si abbina con antipasti, primi leggeri, insaccati e formaggi.