

CHARDONNAY CALABRIA IGP



Vitigno: Chardonnay
Altimetria vigneto: 500 m. s.l.m.
Epoca - vendemmia: 1a decade di settembre

Vinificazione: pressatura con protezione dalle ossidazioni, fermentazione 13-15 °C
Affinamento: sur lies per 6 mesi in acciaio
Colore: bianco con leggeri riflessi dorati

Abbinamenti: ideale come aperitivo o abbinato ad antipasti delicati e piatti a base di pesce
Profumo: sentori di frutti esotici, ananas
Temperatura di servizio: 8-10 °C

FERROCINTO®
VINI E SPUMANTE DEL POLLINO