

CHARDONNAY IGP PROVINCIA DI PAVIA

ANNATA:

2020

VITIGNO:

CHARDONNAY

ZONA DI PRODUZIONE:

OLTREPO' PAVESE VIGNETI IN CIGOGNOLA E MONTALTO PAVESE

ANNO DI IMPIANTO:

1999-2005

RESA PER ETTARO:

60 Q.LI

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

GUYOT

DENSITA' DI IMPIANTO:

4000/4300 CEPPI PER ETTARO

VINIFICAZIONE:

FERMENTAZIONE LENTA A 16° DI TEMPERATURA IN VASCHE D'ACCIAIO DA 50 HL. RIPOSA ALMENO 2 ANNI PRIMA DI ESSERE INBOTTIGLIATO, NEL LUGLIO 2022

CARATTERISTICHE:

GIALLO PAGLIERINO CARICO, CON RIFLESSI DORATI, PROFUMI INTENSI DI MIELE D'ACACIA, FRUTTA ESOTICA, PESCA BIANCA, E UNA LEGGERA NOTA DI SAMBUCO

GRADAZIONE ALCOLICA:

13%

FORMATO:

750ML

TEMPERATURA SERVIZIO:

8°/10°

ABBINAMENTI:

RIGANTONCINI FIORI DI ZUCCA E ZAFFERANO, PASTA AI FORMAGGI, PESTO, CARNI BIANCHE, OTTIMO SUI PESCI SALSATI



SOCIETA' AGRICOLA MONTEGUZZO SRL

VIA VALLE SCUROPASSO, 143

CIGOGNOLA 27040 (PAVIA)

C.F. E P.IVA 02790070185

MAIL: info@monteguzzovini.it

TEL: 0385/091095

