

**LANGHE DOC  
CHARDONNAY  
TRE FICHI**



Vitigno: Chardonnay.

Altitudine: 320 m.

Esposizione: est.

Viti/Ha: 4.000.

Sistema di allevamento: guyot.

Terreno: marnoso, argilloso e tufaceo.

Vinificazione: Diraspatura e breve macerazione con le bucce, fermentazione in vasche d'acciaio con controllo della temperatura a 12°C.

Invecchiamento: 4 mesi in vasche d'acciaio sulle fecce fini della fermentazione. Segue affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Colore: giallo paglierino.

Aroma: intenso, con note floreali e fruttate.

Sapore: delicato, sapido con buona freschezza e fragranza.

Abbinamento: antipasti freddi, pizza e piatti di pesce gustosi.

Temperatura di servizio: 12°C.



0,50 - 0,75 l

