



"CHARDONNAY"

I.G.T. PROVINCIA DI PAVIA

Il vitigno Chardonnay, pur essendo di recente introduzione in Oltrepò Pavese, sta dando formidabili risultati.



UVA: Chardonnay 100%.

VIGNETO: Vigneti di proprietà che si erigono su un suolo di origine sedimentaria marnea caratterizzato da argilla finissima.

VINIFICAZIONE: In bianco, con pigiatura soffice. Il mosto fermenta a temperatura controllata.

VINO: Colore: giallo paglierino carico, chiaro con nota dorata.

Profumo: vino intenso, lievemente fruttato con sentori floreali piacevoli ed eleganti.

Sapore: al palato è gradevolmente armonioso con un discreto corpo ben equilibrato a una giusta acidità.

QUALIFICAZIONE: Bianco fruttato fermo.

ABBINAMENTO: Ottimo con antipasti e minestre, egregio compagno di carni bianche e crostacei.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14°-16°C.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12%

ZUCCHERI RESIDUI: 9 gr/l

A TOTALE: 6,5 gr/l

CAPACITA' 750 ML

IMBALLO CARTONE DA SEI BOTTIGLIE

Da consumarsi entro l'anno.



Cantina Storica di Montù Beccaria S.r.l.

Via Marconi 10 - 27040 Montù Beccaria (Pv) - Italy

tel. +39 0385 262252 - fax +39 0385 262942 www.ilmontu.com - ilmontu@ilmontu.com