



"CHARDONNAY" OLTREPO' PAVESE DOC

Nasce dalla vinificazione in purezza di uve Chardonnay, vitigno internazionale impiantato in ogni zona vitivinicola nel mondo, che ha trovato tra i colli oltrepadani una delle sue terre di elezione.



UVA: Chardonnay 100%.

VIGNETO: I vigneti sono di proprietà. Le viti sono allevate a spalliera su un suolo di origine sedimentaria marnea, caratterizzato da argille finissime.

VINIFICAZIONE: In bianco, con pigiatura soffice.

VINO: Colore: giallo paglierino lucido.

Profumo: al naso rivela dolci profumi di spezie e miele.

Sapore: al palato si dimostra vino importante con raro equilibrio tra corpo e acidità.

QUALIFICAZIONE: Bianco secco fermo.

ABBINAMENTO: Si esalta ed esalta antipasti, primi piatti delicati, pesci, molluschi, crostacei. Ben accompagna anche carni bianche.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12°-14°C.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12%

ZUCCHERI RESIDUI: 5-6 gr/l

A TOTALE: 5,5 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