



CHARDONNAY "VIGNA DEL MATTINO" OLTREPO' PAVESE DOC

La "Vigna del Mattino" deve il suo nome all'esposizione verso sud-est che le consente di approfittare dei raggi del sole dal primo mattino fino al pomeriggio inoltrato.



VIGNETO: Le uve Chardonnay sono coltivate nel rispetto della natura secondo il programma di difesa integrata (regolamento U.E.). Durante la primavera si provvede ad un accurato diradamento del fogliame e dei germogli per mantenere un giusto equilibrio vegetativo e consentire una buona aerazione dell'uva. In questo modo si ottiene una corretta maturazione ed un prodotto ricco di corpo.

VINIFICAZIONE: In bianco mediante pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata. Dopo la fermentazione il vino è affinato in di legno di Allier da 300 litri per oltre 20 mesi. Il risultato è stato delle doti del vitigno di origine in un giusto equilibrio con il legno di

VINO: Colore: giallo lucido

Profumo: intenso, con netta fragranza di fiori di mandorlo e mela

Sapore: secco, pieno, elegante ed armonico.

QUALIFICAZIONE: Bianco secco con potenziale di invecchiamento 18-24 mesi.

ABBINAMENTO: Antipasti, minestre, pesci, crostacei, carni bianche e fredde.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14°-16°C.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5%

ZUCCHERI RESIDUI: 5,5 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