



AUSTO

CHARDONNAY

OAK



CAPACITA': 0,750 lt.

VINIFICAZIONE: Le uve Chardonnay vengono pressate sofficemente e poi fermentate in vasche di acciaio inox. Il vino è poi trattato con legno di rovere prima dell'imbottigliamento

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Giallo paglierino brillante con riflessi dorati. Naso intrigante con sentori di frutta tropicale come papaya e mango, seguiti da accenni di nettarina bianca e agrumi, che terminano con un tocco di vaniglia e tabacco dolce. Il sorso è gradevole, sapido, ben equilibrato con vena minerale

ABBINAMENTI: Carni bianche, piatti di pesce elaborati, formaggi semi-stagionati.



VITIGNI
Chardonnay

%

GRADO ALCOLICO
13



TEMPERATURA DI SERVIZIO
8-10°C



RESIDUO ZUCCHERINO
7-9 gr/L.