

BLANC DE BLANC



VITIGNO

Chardonnay

VENDEMMIA

Manuale, la prima settimana di Settembre.

VINIFICAZIONE

In bianco alla temperatura di 20°C, malolattica non svolta.

Elevage in acciaio e poi rifermentazione di almeno dodici mesi in bottiglia.

NOTE SENSORIALI

Complesso, con prevalenza di profumi terziari e note di frutta essicata; La lunga maturazione sui lieviti dona a questa riserva un sapore pieno e persistente, molto elegante e avvolgente.

ACCOSTAMENTI

Ideale da aperitivo. Si sposa molto bene con buffet importanti, antipasti e minestre.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8°C

DURATA

2-3 anni 

Dario Coos