



PREMIUM ULISSE CHARDONNAY

DENOMINAZIONE

Vino Varietale



VITIGNO

Chardonnay

VINIFICAZIONE

- Cernita e immissione delle uve intere nell'esclusivo tunnel di raffreddamento "Ulisse" ed abbattimento repentino della temperatura con conseguente criomacerazione pellicolare della buccia ed estrazione dei composti aromatici;
- Diraspatura, pressatura in ambiente inertizzato, illimpidimento statico a freddo;
- Lenta fermentazione alla temperatura controllata di 11°C in vasche di termoregolate ed inertizzate



AFFINAMENTO

In vasca di acciaio con successivo affinamento in bottiglia



CARATTERISTICHE SENSORIALI

Giallo paglierino brillante dai riflessi verdolini. Profumo intenso, fruttato, ottima persistenza. Note di frutta tropicale matura quale mango, banana e melone giallo



ABBINAMENTI

Si abbina con pesci salsati della grande e della nuova cucina, crostacei e creme di verdure

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6/8°C

