



CHARDONNAY VIGNETI DELLE DOLOMITI IGP “MERIGGIO”

Marco Donati

AFFINATO IN LEGNO

ZONA DI PRODUZIONE

da uve coltivate sulle soleggiate colline della Tenuta di Sardagna alle pendici del Monte Bondone. La particolare altitudine e posizione orografica dei vigneti permette un'importante sbalzo termico tra il giorno e la notte, che contribuisce in modo notevole alla profumazione dei vini

VITIGNO

CHARDONNAY 100%

TECNICA DI VINIFICAZIONE

pressatura soffice delle uve, fermentazione a temperatura controllata in taniche di acciaio, affinamento in barrique di rovere per quasi un anno fino all'imbottigliamento

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: giallo paglierino tendente al dorato

PROFUMO: fruttato di mela golden e pera, gradevole, delicato e caratteristico

GUSTO: secco, sapido e di struttura equilibrata e buona mordidezza

L'affinamento in legno contribuisce a dare corpo, struttura e piacevolezza al vino

GRADAZIONE: 13% VOL.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

servire a 10° C

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

uova, prosciutto crudo, antipasti e primi piatti

CONSERVAZIONE E DURATA

grazie all'affinamento in legno che conferisce una buona morbidezza e struttura, si conserva per parecchi anni