



Chardonnay

Classificazione: I.G.P.
(Indicazione Geografica Protetta)

Vitigni: Chardonnay 100%

Sistema di allevamento: pergola doppia.

Produzione per ettaro: 90 q/ha.

Tipo di raccolta: manuale.

Tecnica di vinificazione: delicata diraspatura dell'uva, breve macerazione del mosto con le bucce, pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata a 16°C in botti d'acciaio.

Affinamento: 2-3 mesi in botti di acciaio (o in botti di cemento vetrificato).

Colore: giallo paglierino con riflessi dorati.

Profumo: molto intenso e fine, fruttato con riconoscimenti di frutta esotica che, nel tempo, può arricchirsi e acquisire grande complessità.

Sapore: sapido, di corpo, buon equilibrio tra freschezza e morbidezza, con persistenza aromatica di grande eleganza.

Gradazione alcolica: 13%.

Periodo di consumo ottimale: da 1 a 2 anni.

Temperatura di servizio: stappare la bottiglia al momento e servire a 8 - 10°C.

Abbinamenti gastronomici: antipasti, primi piatti a base di uova e pesce, creme di verdure, carni bianche, formaggi freschi e mediamente stagionati.



BERGAMINI
Azienda Agricola