

BOTTI

DAL 1870

CHARDONNAY MONTENETTO DI BRESCIA I.G.T. ADAMANTE

AREA DI PRODUZIONE:

Capriano del Colle (Brescia)

UVE:

Vino ottenuto da uve Chardonnay 100%

RESA UVE PER ETTARO:

80 quintali per ettaro, vigneti di proprietà

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Guyot

VENDEMMIA:

Ottobre (maturazione tardiva)

VINIFICAZIONE:

In barrique

MATURAZIONE:

12 mesi in barrique, 6 mesi in bottiglia

GRADI ALCOLICI:

13,5% Vol

PACKING:

6 bottiglie per cartone

DESCRIZIONE:

Colore giallo dorato intenso, sentori speziati vaniglia molto evidenti, caldo, corposo di buca freschezza e sapidità.

TEMPERATURA DI SERVIZIO.

10 - 13 °C

CONSERVAZIONE:

1 - 5 anni

ABBINAMENTI:

Pesce in genere, pietanze speziate e carni bianche

