

BOTTI

DAL 1870

Montenetto di Brescia I.G.T. CHARDONNAY

AREA DI PRODUZIONE:

Capriano del Colle (Brescia)

UVE:

*Vino ottenuto da uve Chardonnay
100%*

RESA UVE PER ETTARO:

*100 quintali per ettaro, vigneti di
proprietà*

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Guyot

VENDEMMIA:

Settembre

VINIFICAZIONE:

*In recipienti d'acciaio a temperatura
controllata*

MATURAZIONE:

3 mesi in bottiglia

GRADI ALCOLICI:

12% Vol

PACKING:

6 bottiglie per cartone

DESCRIZIONE:

*Colore giallo paglierino tendente al
dorato con profumi molto intensi e fini
di frutta esotica, mela e banana. Al
palato, freschezza e morbidezza.*

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

8-10 °C

CONSERVAZIONE:

1 – 3 anni

ABBINAMENTI:

*Risotti, piatti a base di pesce o secondi
di carne bianca non troppo speziati.*

