PAS DOSÈ

UVE
Chardonnay

ZONA DI PRODUZIONE
Val di Cembra
esposizione sud/ovest
altitudine 500/600 m s.l.m.

GRADAZIONE ALCOLICA
vol % 13,00

FORMATO
lt. 0,75

TEMPERATURA DI SERVIZIO
8/10 gradi

ALLEVAMENTO
Guyot

MATURAZIONE
9 mesi in serbatoio Inox

AFFINAMENTO
minimo 36 mesi in bottiglia

ESAME ORGANOLETTICO
Color giallo paglierino luminoso, al naso offre un bouquet floreale, forte di lievito. Palato elegante dal sorso fresco e pulito. Perlage finissimo nel bicchiere

MASO
CIAMBERLAIN