

SUR LIE

UVE

Chardonnay

ZONA DI PRODUZIONE

Val di Cembra

esposizione sud/ovest

altitudine 500/600 m s.l.m.

GRADAZIONE ALCOLICA

vol % 12,50

FORMATO

lt. 0,75

TEMPERATURA DI SERVIZIO

5/7 gradi

ALLEVAMENTO

Guyot

MATURAZIONE

9 mesi in serbatoio Inox

AFFINAMENTO

minimo 36 mesi in bottiglia

ESAME ORGANOLETTICO

Vino torbido dal sorso fresco e

beverino. Profumo di lieviti.

M A S O
CIAMBERLAIN

