

CHARDONNAY

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

6 mesi in serbatoio Inox

AFFINAMENTO

2 mesi in bottiglia

ESAME ORGANOLETTICO

Colore giallo paglierino,
marcato sentore fruttato e
dolce, al gusto note di miele
dovute alla
sovrasmaturazione del cicco.



M A S O
CIAMBERLAIN