

## GRANDUCA CHARDONNAY

### UVE

Ottenuto esclusivamente da uve Chardonnay, accuratamente selezionate. La resa per ettaro viene mantenuta molto bassa, per ottenere un vino dalle proprietà organolettiche incomparabili.

### VENDEMMIA

Raccolta manuale in cassette a fine agosto

### VINIFICAZIONE E MATURAZIONE

Il grappolo, appena tagliato a mano dalla pianta viene raffreddato, ed il mosto ottenuto passa a fermentare in vasche d'acciaio a temperatura controllata. La maturazione procede per 6 mesi in barriques di rovere francese, e si conclude con l'affinamento per altri 6 mesi in bottiglia, prima dell'immissione nel mercato, per sviluppare il suo bouquet.

### ALCOL

13% Vol

### NOTE SENSORIALI

Il colore è giallo paglierino intenso, all'olfatto risulta caldo ed avvolgente, con sentori di cedro ed albicocca. Al palato si rivela morbido e persistente.

### ABBINAMENTI

Accompagna primi piatti di pesce o carne, formaggi semi stagionati, pietanze a base di carni bianche, pesci di alta gastronomia.

### GRAPES

Made exclusively from carefully selected Chardonnay grapes. The yield per hectare is kept very low to obtain a wine with incomparable organoleptic properties.

### HARVEST

Hand picked in boxes at the end of august

### PRODUCTION METHOD

The bunch, freshly cut by hand from the plant, is cooled and the must obtained is fermented in steel tanks at a controlled temperature. The maturation proceeds for 6 months in french oak barrels and ends with the refinement for another six months in the bottle, before entering the market to develop its bouquet.

### ALCOHOL

13% Vol

### TASTING NOTES

The colour is intense straw yellow, to the nose it is warm and enveloping, with hints of cedar and apricot. It is soft and persistent on the palate.

### COUPLING

It accompanies fish or meat courses, semi-matured cheeses, dishes based on white meats, high-gastronomy fish.

