

MALDESTRO, CHARDONNAY I.G.T. UMBRIA BIO

Vitigno: Chardonnay (100%)

Terreno: Eminentemente calcareo-argilloso, con presenza di fossili.

Sistema di allevamento e densità impianto: Gouyot doppio, 5200 ceppi per ettaro.

Vendemmia: L'uva viene raccolta rigorosamente a mano e pigiata a pochissime ore dalla vendemmia per preservare l'integrità e la sanità della material prima.

Vinificazione : Fermentazione in vasche d'acciaio da 50Hl con lieviti indigeni, a bassa temperatura per preservare i delicati aromi.

Esame organolettico: Colore giallo paglierino brillante, con riflessi verdognoli; intenso, fruttato con sentori di banana e mela matura; eccellente persistenza.

Abbinamenti: consigliato per aperitivi, delicati antipasti e zuppe. Particolarmente indicato con piatti a base di uova, frutti di mare e crostacei.

Temperatura di servizio: servire preferibilmente a 8-10°C.

Gradazione: 14 % Vol.

Riconoscimenti:

Annata 2018: Premiato con 90 punti, **Luca Maroni Guide 2020**, "The Best Italian Wine"

