



Chardonnay IGP

Colore giallo paglierino, profumo intenso e caratteristico, sapore asciutto con un sapore leggermente amarognolo.



Chardonnay dell'Emilia IGP



Chardonnay



200 - 230 q.li per ettaro



Emilia



1 - 2 anni



10 - 12° C



Le uve appena raccolte vengono convogliate presso il reparto di vinificazione dove si procede alla pigiatura ed alla separazione del mosto dalle bucce. Il mosto "fiore" così ottenuto, viene lasciato fermentare ad una temperatura controllata di circa 15/18°C grazie ad un moderno impianto di refrigerazione. Questo metodo permette di conservare i profumi e le caratteristiche tipiche del prodotto. Successivamente il vino fermentato viene separato dalle fecce, filtrato e lavorato sotto il controllo di enotecnici esperti, fino ad essere idoneo per l'imbottigliamento.



Colore giallo paglierino, profumo intenso e caratteristico, sapore fresco, corposo, morbido con aroma di mandorla.



Ideale come aperitivo è indicato con antipasti, piatti di pesce, primi leggeri e carni bianche.



0,75 litri

DALFIUME
NOBILVINI