

 FRANCO®

Colli D'Imola D.O.P.

CHARDONNAY

Luogo di produzione: colline di Castel San Pietro Terme (BO) nell'azienda agricola di proprietà "VILLA POGGIOLO".

Vinificazione: Vista l'epoca di raccolta che coincide con metà di agosto, momento in cui le temperature sono molto elevate, è di rilevante importanza la nostra scelta di far coincidere la raccolta con le ore più fresche della giornata e procedere con la lavorazione delle stesche il più velocemente possibile. Il processo produttivo segue la tecnica della vinificazione in bianco; si parte con un rapido abbassamento della temperatura del pigiato per preservare i precursori aromatici tipici di questo vitigno. Una macerazione pellicolare prima della pressatura soffice facilita l'estrazione di tali precursori dalle bucce. Seguono la pulizia del mosto per decantazione statica e la fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata. Il successivo affinamento su fecce nobili migliora l'aspetto gusto-olfattivo del vino e si protrae in acciaio per alcuni mesi. La stabilizzazione a freddo e l'imbottigliamento concludono il ciclo produttivo.

Caratteristiche organolettiche: colore giallo paglierino tendente al verdognolo. Colpisce all'olfatto l'esplosione di profumi che variano dai fiori ai frutti a pasta bianca, con leggeri sentori agrumati. Il gusto rispecchia perfettamente le sensazioni olfattive, lasciando al palato una sensazione avvolgente.

Da servire: ideale con uova, affettati misti, formaggi freschi e primi piatti a base di carne o pesce.



1-2 anni



10-12° C



100 q.li per ettaro