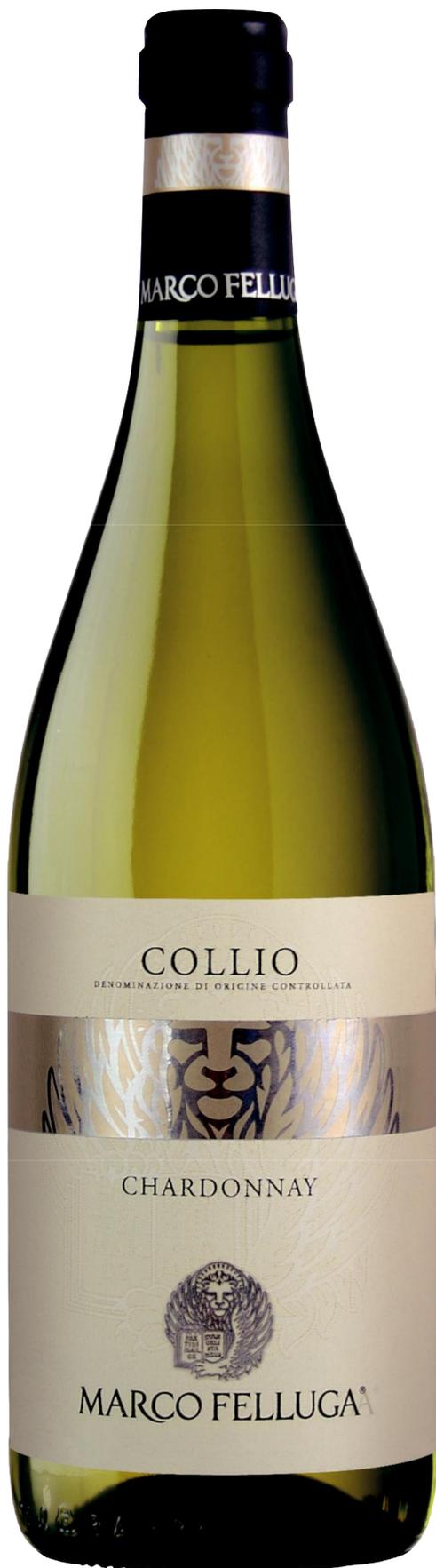


# CHARDONNAY COLLIO



<b>Uvaggio</b>	chardonnay
<b>Vinificazione</b>	le uve vengono separate dal raspo, il succo e la polpa subiscono una macerazione a freddo, quindi una lieve pressatura che consente la separazione dalle bucce
<b>Affinamento</b>	circa sei mesi sui lieviti e qualche mese in bottiglia
<b>Gradazione</b>	13,5%
<b>Temperatura di servizio</b>	8/10° C
<b>Colore</b>	giallo paglierino con sfumature dorate
<b>Profumo</b>	frutta esotica in particolare spicca l'ananas, seguito da frutti come mela e pera
<b>Gusto</b>	buona struttura, tra sapidità e freschezza
<b>Abbinamento</b>	formaggi freschi, tartare di pesce, antipasti caldi di pesce, uova e torte salate