



Vitigno:	Chardonnay 100%.
Zona di produzione:	comune di Bedano
Vendemmia:	manuale con selezione dei grappoli, a partire da fine settembre.
Vinificazione:	fermentazione e affinamento in vasi vinari di acciaio inossidabile.
Tenore alcolico:	12.6% Vol.

Degustazione

Colore:	colore giallo paglierino intenso e brillante.
Profumo:	franco e molto tipico, con note di frutta matura e di burro accompagnate da leggeri sentori agrumati.
Sapore:	vino ricco ma non opulento, di ottimo equilibrio, con note acide che controbilanciano perfettamente la grande morbidezza. Il finale è ampio e particolarmente piacevole.

Conservazione: mantenere le bottiglie coricate in locali con temperatura costante. È un vino pronto da bere e si può conservare in cantina per 1 – 2 anni.

Abbinamenti: si abbina bene ad aperitivi ricchi e pesci d'acqua dolce, a pollame e formaggi a pasta semi dura di media stagionatura.

Produzione:  700 **Temperatura di servizio:**  8 - 10°C