



Chardonnay “*Maria Vinci*”

Descrizione

Cullato dalla dolce brezza tirrenica, lo Chardonnay “Maria Vinci” è coltivato su terreni sassosi e leggermente calcarei con substrato di argilla rossa.

Fermenta e matura per circa un anno in barrique francesi ed è affinato per 6 mesi in bottiglia per poi esprimere la personalità del vitigno e i caratteri di questa parte di territorio: colore giallo vibrante, profumi intensi e complessi che ricordano fiori bianchi, limoni e nocciola tostata, e gusto bilanciato nel quale sapidità e buona acidità in avvio anticipano una morbida pienezza.

Un classico Chardonnay e un ottimo compagno di viaggio.

Scheda tecnica

CATEGORIA: Vino bianco

DENOMINAZIONE DI ORIGINE: IGT/IGP Toscana

FORMATO: 75 cl

SAPORE: secco

STILE DEL VINO: fruttato, buona struttura

VARIETÀ: Chardonnay 100%

ALCOOL: 13% vol.

MATURITÀ DI CONSUMO: 5 anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 °C

NOTA ALLERGICA: contiene solfiti

Abbinamento: *crostacei, pesci di mare e d'acqua dolce, carni bianche, piatti vegetariani.*

