

Chardonnay

Rubicone IGP

Ricco protagonista di momenti speciali, lo Chardonnay è una presenza fine, rotonda e coinvolgente. Delicatamente inaspettato.



NOTE DI DEGUSTAZIONE:

colore giallo paglierino, presenta una buona acidità e freschezza, accompagnato dall'aroma di mela, pera, pesca, melone e dal gusto elegante della frutta fresca.

ABBINAMENTI:

Piacevole come aperitivo. Ottimo con carni bianche, primi piatti a base di pesce, crostacei, molluschi e formaggi, specie se poco stagionati.

VINIFICAZIONE:

la raccolta delle uve normalmente l'ultima decade di agosto. L'uva viene delicatamente diraspata e successivamente ad pressatura soffice, il mosto viene fatto fermentare a temperatura controllata in recipienti di acciaio.

MATURAZIONE/AFFINAMENTO:

dopo la fermentazione il vino viene mantenuto sui lieviti in recipienti di acciaio per sei mesi. Il vino imbottigliato viene conservato in locali termo condizionati ed affinato in bottiglia per almeno tre mesi prima della commercializzazione.

UVE: Chardonnay

DENOMINAZIONE: Rubicone IGP

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: guyot

PRODUZIONE MASSIMA: 100 q.li/ha

CARATTERISTICHE CHIMICHE:

Alcole effettivo: 12,5-13 % vol

Zuccheri: 0 - 4 g/l

Acidità totale: 5,5 - 6,5 g/l

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°C

CONSERVAZIONE: conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di luce e calore

COME INDICARE SULLA CARTA DEI VINI:

Chardonnay Rubicone IGP - Branchini

FORMATI: 750 ml

AZIENDA AGRICOLA BRANCHINI

Via Marsiglia, 3 | 40060 Toscanella di Dozza, Bologna IT

Tel: +39 0542 53778 | Email: info@branchini1858.it

www.branchini1858.it

I dati, le analisi e le descrizioni evidenziati in ogni scheda tecnica devono intendersi come meramente indicative delle caratteristiche medie del prodotto e quindi non riferite ad ogni specifica annata.