

CALJCE

CHARDONNAY RUBICONE IGT



Varietà uve: Chardonnay 100%.

Dati analitici: vino bianco secco, fermo.

Grado alcolico: 12% vol.

Area di produzione: colli imolesi.

Terreno: consistenza media, misto argilloso e calcareo.

Altitudine: 70/90 mt s.l.m.

Max. Resa/ha.: 20 tons/ha.

Pigiatura e fermentazione: raccolta manuale o meccanica verso metà/fine agosto. Dopo la raccolta viene trasportato in cantina dove viene sottoposto a soffice pigiatura ed attraverso il processo di fermentazione a temperatura controllata in seatoi di acciaio inox sviluppa tutto il suo bouquet floreale.

Conservazione: in autoclave di acciaio inox.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino più o meno intenso.

Profumo: delicato, vinoso, caratteristico.

Gusto: secco, armonico, sapido e asciutto.

Consigli del produttore: vino adatto a tutte le occasioni: come aperitivo o con minestre in brodo, verdure e pasta con sughi delicati, qualunque tipo di pesce e piatti a base di uova.

Temperatura di servizio: 8-10° C.