

PIEMONTE DOC CHARDONNAY

Maccabeo



CARATTERISTICHE TECNICHE

Tipologia: Vino bianco fermo

Vitigno: Chardonnay 100%

Area di produzione: Italia - Nizza Monferrato

Formati: 75 cl

Annata: 2021

Alcool: 12,5% Vol.

Temperatura di servizio: 8° C

VINIFICAZIONE

Vendemmia manuale, fermentazione in acciaio a bassa temperatura e breve affinamento in acciaio prima dell'imbottigliamento.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore giallo paglierino, al naso è abbastanza intenso, floreale e minerale, in bocca è secco, abbastanza caldo e morbido, abbastanza sapido e intenso.

