

PIEMONTE DOC CHARDONNAY

Maccabeo

2024



CARATTERISTICHE TECNICHE

Tipologia: *Vino bianco fermo*

Vitigno: *Chardonnay 100%*

Area di produzione: *Italia - Nizza Monferrato*

Formati: *75 cl*

Annata: *2024*

Alcool: *14,5% 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.



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA

SUSTAINABLE QUALITY



CASCINA PERFUMO

