

FERRATA CHARDONNAY



Collocazione
del vigneto: proprietà Ferrata a Breganze

Giacitura
e tipo terreno: terreno tufaceo

Varietà di uva: 100% Chardonnay

Cure nella
preparazione: macerazione a freddo per due giorni
e pressatura soffice in iper-riduzione

Affinamento: fermentazione in barrique francesi
nuove di Allier e sosta in barrique sui
lieviti per cinque mesi.
Successivamente dodici mesi
in bottiglia

Agli occhi: paglierino deciso con riflessi
quasi dorati

Al naso: profumo ricco e intenso di uva
matura con sentori di burro,
mandorla, vaniglia e delicato
legno tostato

In bocca: sapore ricco e secco di buon
equilibrio con sensazioni mature
fruttate e notevole persistenza.

È adatto a piatti saporiti, siano essi
minestre o pesce, ma sposa anche
carni bianche.
Può essere "dimenticato" in cantina
per una decina d'anni!