Ferrata Chardonnay

Varietà

100%
Chardonnay

Dettagli

Collocazione del vigneto:
proprietà Ferrata a Breganze

Giacitura e tipo terreno:
terreno tufaceo

Cura 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

Note organolettiche

Paglierino deciso con riflessi quasi dorati

Sapore ricco e secco di buon equilibrio con sensazioni mature fruttate e notevole persistenza

Profumo ricco e intenso di uva matura con sentori di burro, mandorla, vaniglia e delicato legno tostato

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!