

Ferrata Chardonnay

Varietà



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!