



Il Vino:

Nome del vino: SETTESEGRETI

Denominazione: Chardonnay Rubicone IGT

Nome vigneto: "Chardonnay"

Zona di produzione: Imola – Bologna

Tipologia del terreno: argilloso

Altitudine: 30 m s.l.m.

Sistema di allevamento: G.D.C.

Densità d'impianto: 3300 piante/ha

Resa per ettaro: 10000kg/ha

Momento di raccolta: Ultima decade di Agosto

Fermentazione: in vasi d'acciaio, a temperatura controllata di 11 °C

Affinamento in bottiglia: 2/3 mesi

Gradazione alcolica: 11.5% Vol.

Imballo: scatola da 6 bottiglie

Temperatura di servizio: 8-10 °C

Tappo: silicone

Formato: bottiglia bordolese standard

Note di Degustazione:

Colore: giallo paglierino

Aroma: profumi freschi varietali, frutti tropicali, ananas in particolare

Gusto: piacevole, leggermente frizzante, elegante e armonico

Abbinamenti: ottimo per aperitivi, antipasti, primi piatti, pesce in genere.

Un bianco fresco e leggero "in movimento" con piacevoli sentori fruttati. Meraviglioso per un pranzo all'aperto in riva al mare, così come per un aperitivo come preludio di una fantastica serata.