



## Vino da Tavola bianco “ Accordo “

VITIGNI: CHARDONNAY E PINOT NERO

VIGNETI: altitudine 500 m slm

BOTTIGLIE PRODOTTE: CIRCA 2.000

**NOTIZIE SUL VIGNETO:** Il vigneto con esposizione a sud e sud-ovest, è composto per il 70% dal vitigno chardonnay e per il 30% dal vitigno pinot nero. La forma di allevamento è di tipo guyot basso, il terreno è sciolto con alta percentuale di tufo e marna.

**VINIFICAZIONE:** Le uve vengono pigiate in modo molto soffice. La fermentazione alcolica viene condotta per alcuni giorni in vasca inox e successivamente in legno ( barriques ) dove avviene anche la fermentazione malolattica. L'affinamento in legno dura mediamente 6 – 8 mesi.

L'imbottigliamento avviene nel mese di maggio - giugno e la commercializzazione a partire dai primi di settembre.

**INVECCHIAMENTO:** Consigliamo di berlo almeno dopo uno due mesi dall'imbottigliamento. Si presta bene ad un discreto invecchiamento.

**ESAME ORGANOLETTICO:**

Colore giallo paglierino intenso.

Profumo intenso di frutta e fiori freschi contornato da un leggero sentore di vaniglia.

Al sapore risulta di buon corpo con note varietali marcate, di notevole lunghezza.

**ABBINAMENTO:** E' un vino che può affiancare o sostituire i vini rossi di medio corpo.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** Servire fresco. ( 12-13° C.)