

DESCRIZIONE Vitigno internazionale adattato in tutto il mondo. I risultati che si ottengono sono sempre lusinghieri.

PROFUMO Vanigliati dalla crosta di pane a frutta esotica matura.

SAPORE Caldo e vellutato, persistente con una buona mineralità.

ABBINAMENTI Pesci e crostacei nobili.

Temperatura di servizio: 13°-15°C

VITIGNO Chardonnay

DENOMINAZIONE Collio

PODERE Zegla

ANNATA 2003

**SISTEMA
DI ALLEVAMENTO** Gujot

RACCOLTA Manuale con accurata selezione, nella seconda decade di settembre.

VINIFICAZIONE Delicata diraspatura dell'uva, macerazione delle bucce, pressatura soffice. Pulizia a freddo del mosto. Fermentazione in tonneaux per 12 mesi, elevazione sui lieviti ed ulteriore affinamento di oltre un anno in bottiglia.

DATI ANALITICI Alcool[% vol.] 14,5 - Acidità totale[g/l] 5,0

La presenza di deposito cristallino è sinonimo di genuinità che non pregiudica ma ne esalta la qualità del vino.

