|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| chardonnay  *Ticino*  *Denominazione di origine Controllata* | | C:\Users\User\Documents\Grafica e immagini\Immagini Etichette\Chardonnay.jpg |
| ***Provenienza*** | *Tenimento dell’Ör ad Arzo* | |
| ***Vitigno*** | *Chardonnay* | |
| ***Colore*** | *Giallo paglierino intenso e brillante con riflessi verdognoli.* | |
| ***Profumo*** | *Speziato con note di vaniglia e miele, con inconfondibili caratteri varietali che ricordano gli agrumi, in particolare limone e pompelmo maturo.* | |
| ***Sapore*** | *Spiccati aromi varietali e buona freschezza, armonico ed elegante con un finale sapido e persistente.* | |
| ***Invecchiamento*** | *5/6 anni* | |
| ***Grado alcolico*** | *13 Vol.%* | |
| ***Vinificazione*** | *24 ore di macerazione a freddo dell’uva intera, seguita da una pressatura soffice. La fermentazione e l’affinamento avvengono in barriques di rovere francese per il 50 % nuove ed il restante di secondo. Il vino rimane a contatto con le fecce per un periodo di 12 mesi, durante i quali vengono eseguiti costanti bâtonnages.* | |
| ***Osservazioni*** | *E’ consigliabile non servire a temperature inferiori ai 10° C per avere una buona espressione aromatica.* | |
| ***Accompagnamento***  ***gastronomico*** | *Pesci di acqua dolce e di mare, carni bianche e formaggi a pasta molle stagionati e a pasta semi dura di almeno 5 mesi di stagionatura.* | |