



MONTRESOR



CHARDONNAY

"BIANCO DELLA LUNA"

UVE DA CUI È PRODOTTO: Chardonnay. Ha grappolo piccolo e compatto con acino tondo.

COLLOCAZIONE GEOGRAFICA: Colline moreniche del Lago di Garda. Primo impianto di uva Chardonnay in provincia di Verona.

TEMPO DI VENDEMMIA: Sul calare dell'ultima luna di agosto, da cui il nome del vino.

VINIFICAZIONE: Pigiatura soffice con presse orizzontali. Si ottiene un mosto fine, pulito poi fermentato a temperatura controllata e reso frizzante con una lenta e naturale fermentazione in piccoli tini.

ANALISI ORGANOLETTICA: Colore giallo paglierino scarico, ha perlage sottile e persistente con profumo caratteristico di crosta di pane e di mela renetta di sapore freschissimo e armonico.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8° C. stappando la bottiglia al momento del consumo.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Eccellente aperitivo si abbina agli antipasti ed ai piatti dal sapore delicato, pesci bolliti, flan di verdure.