

LINEA PAVONE

CHARDONNAY



Vitigno Chardonnay

Collocazione Località Lago di Cavédine, a 250 m s.l.m. con esposizione sud-ovest

Terreno Conoide alluvionale

Sistema di allevamento Guyot

Resa 70 hl/ha

Vinificazione Dopo una delicata pressatura delle uve, la fermentazione avviene in d'acciaio a temperatura controllata. Il vino matura in vasca per quattro mesi circa, e viene successivamente imbottigliato

Descrizione Brillante, con tradizionali riflessi verdognoli. Intenso al naso, contraddistinto da un'ampia gamma di aromi, giustamente erbaceo, fresco ed invitante. In bocca risulta sapido e piacevole, ideale da esser gustato con ogni piatto leggero

