



CHAGRÈ

I.G.P. Toscana

CHAGRÈ è un vino bianco di straordinaria complessità, i profumi importanti, ma non prepotenti, lo rendono un partner ideale di piatti delicati a base di carne bianca, di pesce, di formaggio o di tartufo. Negli aperitivi e in altre circostanze conviviali sarà sempre a suo agio, grazie anche alla sua eleganza e piacevolezza.

IDENTIFICAZIONE: I.G.P. TOSCANA

VARIETÀ DI UVA: Chardonnay 50% - Grechetto 50%

ZONA DI PRODUZIONE: Pietraia (ca. 290 metri s.l.m.)

EPOCA DI VENDEMMIA: inizio settembre per lo Chardonnay, fine settembre per il Grechetto

VINIFICAZIONE: Macerazione a freddo sulle bucce, fermentazione controllata a 18°C

IMBOTTIGLIAMENTO: nel mese di marzo successivo alla vendemmia

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: per almeno 1 mese

COLORE: giallo paglierino di grande lucentezza

PROFUMO: delicatamente floreale con sentore di frutti esotici

GUSTO: fine, armonico e di equilibrata acidità

GRADO ALCOLICO: da 12 a 13

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 13°C