



PUSTERLA

colli piacentini
CHARDONNAY VQPRD

Uve: Chardonnay

Resa/ha: 40 hl

Tecnica di vinificazione: pigiatura con breve macerazione pellicolare, spremitura soffice, fermentazione a temperatura controllata

Affinamento: a metà

fermentazione il 10% del vino viene messo in barriques da 225 l per 5 mesi, poi assemblato all'altro dell'imbottigliamento

Gradazione: 12,8°

Colore: giallo paglierino

Profumo: armonia tra il fruttato

caratteristico e le eleganti tonalità del legno

Sapore: fruttato, pulito, equilibrio tra freschezza e rotondità, sovra struttura

N° bottiglie: 5500

Servizio: servire a 8°/10°



Bianchi strutturati