A mi manera®

SCHEDA TECNICA



BIANCO

Chardonnay

ZONA VITICOLA	Lison di Portogruaro
VITIGNO	Chardonnay
TERRENO	Argilloso
DENSITÀ DI IMPIANTO	4000 piante ettaro
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot singolo
VENDEMMIA	Manuale con selezione del grappolo
RESA PER ETTARO	50 quintali
VINIFICAZIONE	Criomacerazione di 8 ore, fermentazione spontanea a temperatura controllata con macerazione su buccia per 12 ore
AFFINAMENTO	Circa 12 mesi in vasca di cemento
GRADAZIONE	12,5% vol
COLORE	Giallo paglierino chiaro
PROFUMI	Delicato e fruttato con sentori di frutta tropicale
SAPORE	Elegante e armonico con una sorprendente freschezza
ABBINAMENTI	Viene spesso gustato come aperitivo e accompagnato con antipasti e pesce crudo o cotto
TEMPERATURA DI SERVIZIO	Mai troppo freddo, tra i 9 ed i 12 gradi

Tenuta Vitivinicola A Mi Manera di Bigai Antonio e Carlo S.Ag.S.
Via Caduti per la Patria, 27/A, 30026 Lison di Portogruaro (VE)

+39 345 335 5527
carlo.bigai@amimanera.eu