

Donna Livia Chardonnay® Gradazione 12,5°

Indicazione Geografica Tipica • bottiglie da litri 0,75

Donna Livia®
CHARDONNAY

Varietà di uve

Da uva chardonnay 100% vendemmiata al giusto grado di maturazione a mano in maniera selettiva.

Tecnica di vinificazione

Vinificazione in bianco, pressatura soffice, pulitura del mosto per decantazione a freddo, fermentazione a temperatura controllata, 18° C.

Caratteristiche organolettiche

*COLORE: giallo di media carica cromatica, dai tenui riflessi verdognoli.
PROFUMO: morbido, dal frutto moderato e maturo avvolto da una nota di albicocca e melone.
GUSTO: l'ingresso in bocca è morbido, buona la nota alcolica, moderata l'acidità, ottima la struttura fino a diventare grassa, buona la chiusura che evidenzia l'albicocca frammista alla nocciola. Vino complesso, dall'elegante scorrevolezza.*

Consigli del produttore

Vino di media longevità si propone al meglio se consumato nell'anno successivo la vendemmia. Conservare in luogo buio e fresco.

Accostamenti gastronomici

Si raccomanda di servirlo alla temperatura di 12-13° C. con antipasti a base di pesce sia crudo che cotto, con i primi e secondi piatti saporiti di carne sia bianche che rosse.

Variety of grapes

100% chardonnay grapes, picked selectively by hand at the right stage of ripeness.

Winemaking technique

White vinification, soft pressing, cold-decanting must cleaning, fermentation at a controlled temperature, 18°C.

Tasting notes

*COLOUR: medium-deep yellow with faint greenish lights.
BOUQUET: soft, ripe-fruity and mild with a hint of apricot and melon.
TASTE: oft on entering the mouth, good alcoholic note, acidity moderate, structure excellent to the point of becoming full-bodied, good closure bringing a flavour of apricot mixed with hazelnut. A complex, elegantly smooth wine.*

Advice from the winemaker

Best served cool at a temperature of 10-12° C, with lean hors d'oeuvres, consommés, fish and white meat.

Gastronomical suggestions

best served at a temperature of 12-13°C with hors d'oeuvres of either raw or cooked fish and with tasty second courses, whether white or red meat.

