

# CHARDONNAY “ AVNI’ ”

- **Provenienza / Origin :**

Roddi altitudine 250 – 350 mt.

- **Vitigno / Grape- variety :**

Chardonnay 100%

- **Resa per Ettaro / Yield :**

90 ht. / hectare

**Forma di allevamento / vine-training system:**

Guyot

- **Epoca di vendemmia / Time of harvest :**

manuale in ceste verso la prima settimana di Settembre

*hand manual, at the middle of September*

- **Vinificazione / Vinification :**

pressatura lenta e soffice, fermentazione a bassa temperatura ( 14-16°) in barriques nuove

*Slow and soft pressing, fermentation at low temperature in new barrique*

- **Invecchiamento /aging :**

in barriques per 5 / 6 mesi

*5/6 months in barriques*

- **Caratteristiche organolettiche / organoleptic characteristics :**

Colore giallo dorato, bouquet di frutta tropicale e note di vaniglia e burro.

*Gold yellow colour, tropical fruit aroma with notes of vanilla and butter.*

- **Abbinamenti gastronomici / food combinations :**

Particolarmente indicato per accompagnare antipasti e piatti a base di pesce.

*Good match with starters and fish courses. for antipasti, first dishes or an aperitif.*

- **Temperature di servizio / service temperature :**

8 – 10 ° C

