

SENZA  
SOLFITI AGGIUNTI

# Tutto è Possibile

## CHARDONNAY RUBICONE IGP



**VARIETÀ:** 100% Chardonnay

**ZONA DI PRODUZIONE:** Emilia Romagna, provincia di Rimini

**METODO DI ALLEVAMENTO:** Guyot e cordone speronato

**ETÀ DELLE VIGNE:** Le viti hanno un'età media di 10-15 anni

**VENDEMMIA:** Raccolta a mano a fine agosto

**VINIFICAZIONE:** Dopo la diraspo-pigiatura le uve vengono pressate in maniera soffice. Il mosto ottenuto viene separato dalle parti più grossolane per decantazione statica ad una temperatura di 10°C. La fermentazione alcolica avviene ad una temperatura di 15/17°C, al termine della quale il prodotto viene conservato ad una temperatura di 10°C sulle proprie fecce fini, fino al momento del confezionamento.

**GRADO ALCOLICO:** 12%

**NOTE DI DEGUSTAZIONE:** Uno Chardonnay schietto dal colore giallo dorato e dalla buona struttura. Al naso ricorda la pesca, fiori di gelsomino e acacia. L'assaggio è sapido, fresco e fragrante e di buona persistenza. Nel processo di vinificazione non viene fatta aggiunta di solforosa e questo esalta gli aromi.

**ABBINAMENTO:** Ottimo in accompagnamento ad insalate, piatti di pesce ma anche con formaggi vaccini e caprini, minestre di legumi della tradizione agricola.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 12°C