

CANTINA ORZAIA



Vitigno

Uve: Chardonnay

Sistema di allevamento: Doppio capovolto

Terreno: Medio impasto/ ricco di scheletro

Epoca di vendemmia: Fine agosto - inizio settembre



Il vino è prodotto con vinificazione in bianco a temperatura controllata, per preservare la freschezza e l'espressione varietale. Dopo la fermentazione alcolica, il vino prosegue con la seconda fermentazione in bottiglia. La maturazione sui lieviti dura 18 mesi, arricchendo il vino di complessità e finezza.



Colore: giallo paglierino

Profumo: Complesso e fine, con note di frutta matura come mela golden e agrumi, accompagnate da delicati sentori di crosta di pane, lievito e sfumature minerali.

Gusto: Elegante e vivace, con una spiccata acidità che conferisce freschezza e una grande mineralità, tipica dei terreni delle Grave. Il perlage è fine e persistente, mentre il finale è lungo e armonioso.

Temperatura di servizio: 6°C