



ALBA
Chardonnay
2022

PGI Vallo di Traiano

Varietà di uva: Chardonnay - 100%

Tipologia: vino bianco secco

Vigneti: 8,0 ha

Resa: 7,5 t/ha

Terroir: la regione vitivinicola Valul lui Traian, Tigheci micro-zona

Vendemmia: prima metà di settembre

Temperatura di fermentazione: 15°C - 17°C

Vinificazione: chiarificazione e fermentazione in vasca di acciaio inox a temperatura controllata di 15°C - 17°C

Contenuto alcolico: 14,0 %

Zucchero: 3,3 g/dm³ Acidità: 5,3 g/dm³

Volume: 0,75 l

Note di degustazione: Un vino morbido con eleganza aristocratica, un colore giallo paglierino brillante e aromi tipici di agrumi, pesche e frutti esotici. Vanta un gusto ricco e piacevole. Le uve sono state raccolte a mano dal vigneto Romanovca nella regione vinicola con Indicazione Geografica Protetta (IGP) Valul lui Traian.

Come servire: a 1-8°C con frutti di mare come capesante o gamberi, o anche pesce bianco fresco con verdure grigliate o insalata di pollo con salsa al limone ed erbe fresche, o con formaggi morbidi come brie o camembert.
