



- VITICOLTORI DAL 1877 -



La Bataia

Denominazione: Chardonnay Trevenezie Igt

Vitigni: Chardonnay

Tipologia terreno: Di origine morenica collinari

Vinificazione: L'uva viene pigiata e pressata in maniera soffice per preservare al massimo aromi, sostanze organolettiche e tipicità dei vitigni, mentre la fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata

Affinamento: Acciaio

Colore: Giallo paglierino brillante con riflessi verdolini

Profumo: Al naso il profumo è molto intenso, ricco di aromi fruttati di mela matura e banana

Sapore: In bocca si percepisce una sensazione fresca e succosa, con un finale fine e persistente

Grado alcolico: 12% vol

Temperatura di servizio: 8°-10°C | 48°F

Abbinamenti: Perfetto come aperitivo. Ideale con piatti a base di pesce e verdure. Da provare con tagliatelle ai funghi porcini

Descrizione:

Chardonnay "La Bataia" è un prodotto che nasce sulle colline della Tenuta San Leone in un suolo di origine morenica collinare. Ottenuto da una selezione dei grappoli migliori di Chardonnay raccolti nelle prime ore del mattino. L'uva viene pressata in maniera soffice per preservare al massimo aromi, sostanze organolettiche e tipicità dei vitigni. La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata e l'affinamento in acciaio sui propri lieviti per un periodo di due mesi e successivo mese in bottiglia. Ne deriva un vino fresco, fragrante, fine ed equilibrato. Si presenta di colore giallo paglierino brillante con sfumature verdoline. Al naso il profumo è molto intenso, ricco di aromi fruttati di mela matura e banana. In bocca si percepisce una sensazione fresca e succosa, con un finale fine e persistente, leggermente sapido. Perfetto come aperitivo. Ideale con piatti a base di pesce e verdure. Da provare con tagliatelle ai funghi porcini. Servire ad una temperatura di 8-10°C

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com

