

Guendalina

Rubicone I.G.P. Chardonnay

Denominazione	Rubicone I.G.P. Chardonnay
Gradazione media	12,5 % vol
Uvaggio	Chardonnay 100%
Vinificazione	Pressatura soffice in ambiente inerte e lenta fermentazione a freddo 12°C in iper-riduzione
Affinamento	Sosta sulle fecce fini per 2-4 mesi

Descrizione

Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Ingresso olfattivo intenso, maturo, con una sfumatura olfattiva che deriva verso frutti a polpa gialla (banana, mela), piacevoli note erbacee (fieno), giungendo ad un finale aromatico e tipicamente varietale (frutto della passione). Al gusto è avvolgente, voluminoso, presenta una elegante struttura e un buon equilibrio nel complesso rispecchia le caratteristiche olfattive, sostenuto da una vena sapida che conduce ad un finale armonico e persistente.

Accostamenti

Ideale per antipasti di mare, interessante anche accostato a crudità, a suo agio con primi piatti a base di pesce, in evoluzione diventa un vero e proprio vino da meditazione

Anidride solforosa al consumo 124/21

Temperatura di servizio 12-14°C

