



Il Castello

Chardonnay dell'Emilia

I.G.P.

Provenienza uve:

zona della pedecollina modenese.

Uve:

Chardonnay in purezza.

Vinificazione:

in bianco. Leggera macerazione a freddo.
Fermentazione a temperatura controllata.

Presatura di spuma:

fermentazione naturale
metodo Charmat.

Aspetto e caratteristiche organolettiche:

colore giallo con riflessi verdognoli,
delicato al profumo, con sentori di fiori
bianchi e mela verde.
Gusto fresco, di grande piacevolezza ed
ottima persistenza.

Gradazione alcolica:

11°

Accostamenti e servizio:

squisito con i piatti di pesce, ottimo con gli
antipasti e con i primi piatti leggeri.

Temperatura di servizio 8° - 10°C



DAL 1907

CANTINA DI
S. CROCE