

# Chardonnay dell'Emilia

I.G.P.

*Il Castello*



**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