



CLIVUS

Chardonnay



VITIGNO: Chardonnay.

VIGNETI: zona collinare della Val d'Alpone a un'altitudine di circa 200 metri s.l.m. Terreni poveri e ghiaiosi, ottimi per dare struttura al vino.

VENDEMMIA: primi dieci giorni di settembre.

VINIFICAZIONE: il mosto, subito refrigerato, viene fatto decantare staticamente e travasato in recipienti d'acciaio inox per la fermentazione che avviene ad una temperatura di 18°C.

AFFINAMENTO: in cisterne d'acciaio.

COLORE: giallo paglierino con riflessi verdolini.

PROFUMO: intenso e di corpo, fruttato con sentori di mela e fiori di acacia e note minerali. Diventa più complesso negli anni.

PALATO: bilanciato.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12% vol.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: si abbina con antipasti, piatti delicati e come aperitivo.

SERVIZIO: va servito ad una temperatura di 8-10°C.



Cantina di Monteforte

P.iva 00208410233 Cantina Sociale di Monteforte d'Alpone, Via XX Settembre, 24 - 37032 Monteforte d'Alpone (VR) Italia
www.cantinadimonteforte.it - info@cantinadimonteforte.it