

# CASTIGLIO

COLLI DI SCANDIANO E DI CANOSSA D.O.C.  
CHARDONNAY



## Vitigni

Chardonnay 100%

## Vendemmia

Generalmente a metà settembre; l'uva è raccolta rigorosamente a mano

## Vinificazione

La pressatura soffice ma sufficientemente prolungata permette di estrarre i profumi dalla buccia; la fermentazione primaria avviene in vasche refrigerate a 14° C al fine di conservare gli aromi primari del vitigno. Segue un lungo affinamento sulle bucce.

**Bottiglie prodotte:** 6.000

**Gradazione:** 12% vol.

**Zuccheri:** 9,2 g/l

**Acidità totale:** 7,5 g/l

## Caratteristiche organolettiche

Di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, ha profumi persistenti e delicatamente floreali che introducono alla mela verde; ha un gusto giovane, acidulo e tipico.

Ottimo come aperitivo, esalta i sapori di antipasti, piatti di pesce, carni bianche e verdure.

Servire a 10-12° C.

## Grapes

Chardonnay 100%

## Harvest

The grapes are picked up only by hand usually by the middle of September

## Vinification

The soft, but long pressing allows to take out the scents of the skins; the first fermentation takes place in cooled tanks at 14° C in order to maintain the primary aroma of the grape.

It follows a long refinement in contact with the skins.

**Bottles:** 6.000

**Alcohol:** 12% vol.

**Sugars:** 9,2 g/l

**Total Acidity:** 7,5 g/l

## Organoleptic characteristics

Straw-yellow color with greenish highlight, slight flower bouquet which reminds green apple; acid, dry and typical taste. It's ideal with entrée dishes, white meat and vegetables. introduce flower and fruity scents, even of toasted fruit; it offers a delicate and dry taste, balanced on the palate.

Serving temperature: 10-12° C

