

SASSAIA “Jacqueline”



Vino: Chardonnay Metodo Classico

Annata: 2020

Vigneto: Riolo

Vendemmia: 17, Agosto 2020

Brix al raccolto: 20

Alcool: 12.5%

pH: 3.41

AT (acidità totale): 7.34 g/l

Fermentazione: Metodo Classico, seconda fermentazione in bottiglia e affinamento di 12 mesi .

Invecchiamento: Affinato in bottiglia sui lieviti per 12 mesi prima della sboccatura.

Aromi: Fiori bianchi, agrumi

Sapore: Albicocca, Fiori Bianchi e buccia di limone

Note di annata: Questo “Chardonnay Metodo Classico” risulta da una vendemmia a mano in cassette da 5-6kg. Dimostra un ottimo equilibrio. Al palato è secco con note di limone, albicocca e fiori bianchi. Servire a 7-13°C.

SASSAIA®