



Le Cave

Marche Chardonnay IGT



Fattoria Le Terrazze

Descrizione

Il vino prende il suo nome dall'antica cava di Sirolo situata sul Monte Conero, da cui sono state ricavate le pietre che hanno costruito anche la nostra cantina nel 1882.

Pressatura leggera di uve intere appena arrivate in cantina. Il mosto viene fatto decantare a freddo e poi inoculato con lieviti selezionati. La fermentazione si svolge ad una temperatura controllata di 15-16 °C. Dopo la fermentazione il vino resta a riposo sulle fecce fini (affinamento sur lies) per 6-8 mesi. Affinamento in bottiglie per almeno 6 mesi.

Profilo Organolettico

Colore giallo paglierino. Profumo caratteristico dello Chardonnay con ricordi di frutta tropicale. In bocca si offre carnoso ma allo stesso tempo minerale e vibrante, aggrumato e sapido.

Abbinamenti

Il vino si abbina perfettamente con pietanze a base di pesce, come ad esempio il ragù di scoglio in bianco. Ottimo con le sarde a scottadito e con il rombo al forno con olive e patate.

-  0,75l - ALC 13%
-  Chardonnay 100%
-  8/10 °C
-  Calice chardonnay