



TAPPO  
STELVIN

## CHARDONNAY

### UMBRIA CHARDONNAY IGT

**Varietà:** 100% Chardonnay

**Prima annata prodotta:** 2015

**Tecniche di allevamento:** Guyot con densità d'impianto di 6.000-9.000 piante Ha. Resa per ettaro 50-60 q

**Affinamento:** 3 mesi in acciaio e almeno 3 mesi in bottiglia

**Aroma:** bouquet intenso che si apre con note di agrumi, di pera e di pesca bianca. Chiude con note minerali e delicatamente burrose

**Gusto:** la bocca è armoniosa e seducente con una bella freschezza che dona un lungo finale al vino

**Abbinamenti:** perfetto per ogni occasione; aperitivi, antipasti, pesci e carni bianche. Ottimo su zuppe di legumi e primi con verdure o crostacei. Servire a 8-10 °C

**Potenziale di affinamento:** 3-5 anni

**Formato L:** 0,75

