

O' di Nè

Seducente sin dal colore che tende al dorato.
Al naso e al palato si colgono profumi di frutta esotica, di fiori bianchi e in particolare il profumo dei fiori di acacia.
Gusto morbido ed elegante con un piacevole finale di menta e di miele.
Accompagna piatti di pesce, tartare, molluschi e crostacei ma anche salmone affumicato (su crostoni di burro!).
Ottimo in accompagnamento a carni bianche.
Sorpriendente la persistenza!

Denominazione: Chardonnay Igp Lazio

Uve: Chardonnay

Terreno: di medio impasto tufaceo con scheletro basaltico

Densità: 4.630 ceppi per ettaro

Sistema di allevamento: Guyot

Resa media per ettaro: 80.000 kg

Età media del vigneto: 12 anni

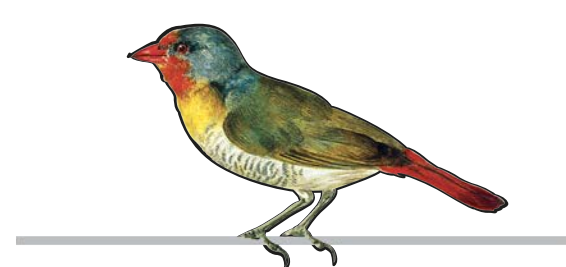
Epoca di vendemmia: fine agosto

Affinamento: acciaio

Produzione media: 25.000 bottiglie

Caratteristiche organolettiche: Colore giallo oro, con odori di frutti esotici e fiori di acacia.

Gusto morbido con elegante finale aromatico di menta e miele.



TENUTA RONCI