

EMILIANA

ORGANIC  VINEYARDS

Natura è il simbolo delle cantine biologiche Emiliana. Così come nel passato, anche oggi la produzione di questi vini si ispira alla terra, utilizzando uve nate e maturate in una delle più pregiate valli del Cile, secondo i rigorosi processi produttivi biologici.



Natura Chardonnay

ZONA DI PRODUZIONE

Casablanca Valley.

UVE IMPIEGATE

Chardonnay 100%.

TECNICA DI PRODUZIONE

Dopo la raccolta manuale, che avviene nel mese di marzo, le uve vengono pressate molto delicatamente.

Segue la fermentazione alcolica in tini d'acciaio a temperature controllate.

In seguito il vino affina per il 95% in tini d'acciaio, il restante 5% in barrique di rovere francese per 3 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: Giallo paglierino, limpido.

Profumo: Al naso presenta aromi di agrumi, pompelmo e lime, intermezzati da note di frutti tropicali, in particolare ananas.

Sapore: Un vino bilanciato, fresco e fruttato, con una struttura vellutata, persistente, e un finale piacevole.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale l'abbinamento con pesce e frutti di mare, formaggi e frutta secca.

FORMATI DISPONIBILI:
0,75 l

banfi.it

