



LA SPECOLA

Vitigno: Chardonnay

Età media delle viti: 35 anni

Esposizione: Sud

Altitudine: 180 m.s.l.m.

Tipo di suolo: Marne calcaree

Forma di allevamento: guyot semplice

Resa per ettaro: 70 qli.

Vinificazione: vendemmia a mano fine agosto, vinificazione in bianco, fermentazione spontanea in tonneax da 600 lt. a temperatura controllata. Messo in bottiglia senza filtrazione

Affinamento: sui propri lieviti di fermentazione in tonneaux da 600 lt per 12 mesi e successivi 12 in bottiglia

Grado alcolico: 13,5%

Note olfattive e gustative: Colore giallo intenso, profumi di florealità primaverile, in bocca note di frutta gialla, spezie dolci e erbe aromatiche autoctone. Temperatura servizio 14 °C



Az. Agr. Monte Brècale
via Pestrini 27 35030 Cinto Euganeo (PD)
montebrecale@aruba.it - www.montebrecale.it