



TENUTA  
AQUILAIA

*Auspici e buone pratiche  
in terre di vini etruschi.*

LINEA AUSPICI

## CHARDONNAY MAREMMA TOSCANA D.O.C.

---

Bottiglia 0,750 Lt. tipo Borgognotta

**VITIGNI:** 100% Chardonnay



**REGIONE DI ORIGINE:** Toscana

**VINIFICAZIONE:** Macerazione a freddo del mosto per 12-15 ore alla temperatura di 10-12°C. Pressatura soffice e successiva fermentazione del succo (mosto fiore) a temperatura di 18 - 22°C

**AFFINAMENTO:** Elevazione in barrique di rovere francese per 6 mesi e successivo affinamento in acciaio

**ALCOL:** 13,5% Vol.

**CONSERVAZIONE:** In cantina alla temperatura di 15-16°C

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 10/12°C

**ABBINAMENTI:** Spaghetti allo scoglio, cacciucco alla livornese, crudità di pesce ed ostriche; risotti con verdure, formaggi freschi a pasta dura e molle

**NOTE DEL PRODUTTORE:** *Colore giallo paglierino brillante. Profumi floreali con note di acacia e fiori di arancio accompagnati da frutta tropicale, pesca e vaniglia. Palato elegante, pieno e sapido, con acidità bilanciata e retrogusto persistente.*