



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, crudité 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.*