



Chardonnay

TOSCANA IGT

TERRITORIO

Radda in Chianti, Siena.

UVE

Chardonnay in purezza.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve sono sottoposte ad una pigiatura soffice e delicata pressatura. Il mosto fermenta ad una temperatura controllata di circa 18°C. al fine di salvaguardare il fruttato e le migliori caratteristiche organolettiche del vino.

COLORE

Giallo paglierino brillante.

PROFUMO

Di buona intensità con note di frutta esotica e agrumi.

SAPORE

Piacevolmente asciutto e armonico, con un retrogusto pulito e di giusta persistenza.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Va servito attorno ai 10°-12°C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Eccellente come aperitivo, soprattutto con frutti di mare, crostacei e pesci cotti in crosta di sale. Si abbina felicemente anche a carni bianche.

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5 % in volume.

PRODUTTORE

Prodotto e imbottigliato all'origine dal viticoltore.
Castello d'Albola - Via Pian d'Albola, 31
53017 Radda in Chianti - Siena
Tel. 0577 738019 – Fax 0577 738793
e-mail: info@albola.it
www.albola.it



**CASTELLO
D'ALBOLA**
RADDA IN CHIANTI