

## **VILLA ANGELA CHARDONNAY 2017**

Marche IGT Spécialité par lot UELENOSI ASCOLI PICENO

**Région:** Marche

**Cépage**: 100% Chardonnay

Vignoble: Situé à Ascoli Piceno, 200-300m d'altitude. Sol

plutôt sablonneux. 5000 plants/hectare.

Rendement de 8000kg/hectare.

Élaboration: Après la vendange manuelle qui a lieu à la fin

septembre, les raisins sont délicatement pressés. Une fois les peaux retirées, le moût est réfrigéré à 5°C, en cuve d'inox, dans le but de produire, par décantation statique, un moût clair et limpide prêt pour la fermentation. Le vin vieillira en cuves d'inox jusqu'en février de l'année suivante à une température contrôlée de 10 °C afin de préserver les arômes du vin.

Dégustation : Jaune lumineux aux légers reflets verdâtres.

Bouquet fruité typique du chardonnay. La bouche est fraiche, parfumée et élégante tout en ayant une élégance et une bonne structure. Son acidité nette est agréable ainsi que sa

petite pointe d'amertume en finale.

Accords: A son meilleur servi à 10 °C avec du poisson

ou tout simplement pour le plaisir!

**Code**: 12257760 **Prix**: 16,45\$

Prix licencié: 15,53\$

**UVC:** 12

