

# Maya

## Chardonnay

SYMBOL

### PROCESSO PRODUTTIVO

Dopo una delicata pressatura delle uve, la fermentazione avviene in vasche di acciaio a temperatura controllata. Il vino matura in vasca per 6 mesi con lieviti indigeni propri a temperatura controllata e viene successivamente imbottigliato.

### CARATTERISTICHE

Brillante, con riflessi verdognoli. Intenso al naso, contraddistinto da un'ampia gamma di aromi, giustamente erbaceo, fresco ed invitante.

In bocca risulta sapido e piacevole.

### ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo o come accompagnamento ad antipasti, a portate di pesce e carni bianche. Ideale da essere gustato con ogni piatto leggero.

### VINIFICATION

After a delicate pressing of the grapes, fermentation takes place in steel tanks at a controlled temperature. The wine matures in tanks for 6 months with its own indigenous yeasts at a controlled temperature and is subsequently bottled.

### CHARACTERISTICS

Brilliant, with greenish reflections. Intense on the nose, characterized by a wide range of aromas, rightly herbaceous, crisp and inviting. In the mouth it is sapid and pleasant.

### PAIRING

Excellent as an aperitif or as an accompaniment to appetizers, fish and white meats. Ideal to be enjoyed with any light dish.



GRADO: 12% VOL  
ZUCCHERI RESIDUI: 3 G/L  
ACIDITÀ: 5,5 G/L



VENETO  
COLLI EUGANEI



CHARDONNAY