

Maya

Chardonnay

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 saporito 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

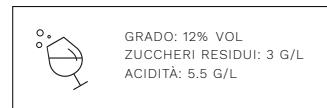
After a delicate pressing of the grapes, fermentation takes place in steel tanks at a controlled temperature. The wine matures in tanks for 6 months with its own indigenous yeasts at a controlled temperature and is subsequently bottled.

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.



VENETO
COLLI EUGANEI



CHARDONNAY