

OLTREPÒ PAVESE



BOSCOLONGHINO

VITICOLTORI DAL 1895



“353”

Chardonnay IGT PV

Ottenuto da uve Chardonnay, la raccolta è eseguita manualmente in cassetta seguita da una pressatura soffice. La fermentazione avviene in botti di rovere da 550 litri con lieviti selezionati, terminato questo processo ogni 10 giorni viene utilizzata la tecnica del batonnage per esaltare profumi ed intensità del vino. Questo intero processo dura circa 353 giorni.

Colore: giallo paglierino intenso con riflessi dorati.

Profumi: aromi di frutta matura, mela e pera, anche sentori terziari, ossia dovuti all'affinamento, con speziate note di vaniglia e sentori avvolgenti quali burro, miele, caramello, mandorle e nocciole.

Sapore: freschezza e morbidezza in equilibrio, sorso appagante, scorrevole e dinamico.

Abbinamenti: è indicato con piatti di pesce importanti, anche pesce crudo, carni bianche, formaggi mediamente stagionati.

Temperatura di servizio: 10° C

Grado alcolico: 13% vol.