



VINEA DOMINI



cod. 920

CHARDONNAY

Dorato, fragrante, speziato, esotico e aristocratico

DENOMINAZIONE I.G.T. Lazio (Indicazione Geografica Tipica)

TIPOLOGIA DEL TERRENO Di natura vulcanica e di argilla tufacea

UVE Chardonnay

ANNATA/GRADO 2022/13%

AFFINAMENTO 3 mesi in acciaio su fecce fini – il 20% fermenta in legno per 10 giorni e vi rimane fino all'imbottigliamento (6 mesi)

SENSAZIONI OLFATTIVE Vaniglia, mela verde, noce, nocciola, mandorla, castagne

ABBINAMENTO Affettati, paste con sughi di verdura o di carne

ABBINAMENTO REGIONALE Frittata di zucchine alla romana

CHARDONNAY

Golden, fragrant, spicy, exotic and aristocratic

DENOMINATION I.G.T. Lazio (Indicazione Geografica Tipica)

TYPE OF SOIL Volcanic soil and tuffaceous clay

GRAPES Chardonnay

VINTAGE/ALC% 2022/13%

AGEING 3 months in stainless steel on fine lees – 20% of the wine ferments first in wood for 10 days and is kept for 6 months in barrels before being assembled and bottled

AROMA Vanilla, green apple, walnut, nut, almond, chestnuts

TO BE SERVED WITH Sliced meat, pasta with vegetables and meat sauce

REGIONAL PAIRING Roman dish zucchini omelette

RICONOSCIMENTI | AWARDS



INFORMAZIONI TECNICHE - TECHNICAL DETAILS	
 BOTTIGLIA - BOTTLE (mm ø 86 x 296 h) Lt 0,750 - Ean code 8000985009205	PEDANA PLATFORM  (mm 800 x 1200 x 1700 h)
CARTONE da 6 bottiglie - BOX of 6 units Ean code 8000985029203 272 x 179 x 308 8,400 kg	composizione pedana 16 cartoni x 5 strati = 80 composed of 16 boxes x 5 layers = 80