



**CANTINA  
DELLA  
VOLTA**



**“LABASE”  
CHARDONNAY EMILIA I.G.T.  
Vendemmia 2015**

**Tipologia**

Vino bianco, tranquillo, secco

**Varietà delle uve**

Vinificazione in purezza delle uve di Chardonnay Emilia I.G.T. coltivate nel nostro storico vigneto collinare di Riccò di Serramazzoni (Modena) a 650 metri di altitudine, sul versante emiliano dell'Appennino tosco-emiliano. Il vigneto è in conversione biologica

**Epoca di vendemmia**

Prima settimana di Settembre

**Metodo di vinificazione**

Lo Chardonnay Emilia IGT “LABASE” si ottiene dalla selezione delle migliori uve di Chardonnay raccolte esclusivamente a mano in cassette da 15 Kg max. Dopo una prima fermentazione alcolica a temperatura controllata, rimane in affinamento per almeno nove mesi nei tini d'acciaio e successivamente imbottigliato.

**Descrizione**

E' un vino di colore paglierino, trasparente e brillante, con ottimi profumi di fiori bianchi e note agrumate. Una bocca minerale e sapida abbraccia la delicata freschezza del suo corpo giovane ed elegante. Sapore piacevolmente persistente, con ottimo equilibrio.

Grado alcolico: 12% vol.

Servire a 10°C

**Formato disponibile**

Bottiglia da 750 ml in scatola da 6

