

La Nuova Età

MARCHE IGT BIO 2024



Regione

Marche, nel comune di Montefiore Dell'Aso a 450 mt s.l.m.

Suolo Argilloso

Sistema di allevamento Guyot

Età della vigna 20 anni



100% Chardonnay



La vendemmia manuale avviene a fine settembre.



Vinificazione

Le uve fermentano in botti da 40 hl non tostate



Affinamento

Affina sui propri lieviti per 4 mesi nel contenitore di fermentazione.



Grado alcolico 14% vol



La nuova età si abbina splendidamente a piatti di pesce, come un filetto di salmone alla griglia o risotto ai frutti di mare, esaltando la freschezza delle pietanze. Ottimo anche con carni bianche, come pollo al limone o tacchino arrosto, che ne esaltano la struttura.



Lanciai



750 ml

