

Ciaparin, vino bianco Chardonnay



Vitigno: 100% Chardonnay
Forma di allevamento: Guyot
Ceppi per ettaro: 4500 viti per ettaro
Età media dei vigneti: 30 anni

Grape variety: 100% Chardonnay
Vine growing system: Guyot
Plant density: 4500 vines per hectare
Average age of the vineyards: 30 years-old



La vinificazione comincia tramite **pressatura** soffice delle uve intere con pressa di ultima generazione.
La **fermentazione** viene attivata con inoculo di lieviti selezionati e svolge ad una temperatura di circa 18°C in serbatoi di acciaio inox termocondizionati.
Al termine della fermentazione alcolica breve permanenza sulle fecce fini con leggeri movimenti delle stesse.

*The vinification process begins with the soft **pressing** of whole grapes by means of latest generation presses. Then, **fermentation** is started by inoculating the must with selected yeast strains and the process takes place at a temperature of about 18°C in temperature-controlled stainless steel tanks. The alcoholic fermentation stage is followed by a brief stay on fine lees stirred gently.*



Di **color** giallo paglierino chiaro, al palato l'impatto è piacevole, fresco e fruttato con **note** di mela e ananas. Bocca di buon corpo, gradevole e avvolgente, di prevalenza morbida con buona spalla sapida Perfetto con antipasti di carne e di pesce, primi piatti leggeri.

*Light straw yellow in **colour**, this wine has a pleasant effect on the palate, with a fresh and fruity taste and apple and pineapple **notes**. It has a full-bodied, savoury and enveloping mouthfeel, with a soft, refreshing quality. Perfect with meat and fish starters, and with light first courses.*

PROUD GUARDIANS OF OUR TRADITION
GAVI - NOITRITION

