



CHARDONNAY "PILAT" 2025

Alto Adige DOC



VITIGNO

100% Chardonnay

VINIFICAZIONE

Pressatura delle uve, alla quale segue una chiarifica dei mosti con sedimentazione naturale a freddo. Il mosto fermenta a 20°C in botti di acciaio e in seguito viene maturato sui propri lieviti fini.

DEGUSTAZIONE

Aromi meravigliosi e complessi, frutto esotico, frutto della passione. Il Chardonnay "Pilat" appaga con la sua freschezza fruttata, persistente e succoso nel finale.

ABBINAMENTI

Primi piatti, pesce, cucina mediterranea oppure come aperitivo.

DENOMINAZIONE

Alto Adige DOC

Alcool: 12,50 % Vol.

Acidità: 5,7 g/L

Zucchero residuo: 0,4 g/L

Bottiglie da: 0,75l