



**“ ROMITO ANNO I° “**  
**CHARDONNAY COLLI PIACENTINI**  
*Vino bianco D.O.C. – tipo frizzante*

**STORIA DEL VINO:** prende il nome dall’Azienda “Romito” che fa parte delle aziende di proprietà. “Anno 1°” significa che è un vino da bere giovane per cogliere appieno le sue caratteristiche di profumo e freschezza.

**VITIGNO:** Chardonnay 100%

**VINIFICAZIONE:** Le uve, raccolte a mano, sono sottoposte a spremitura soffice ed il mosto, dopo decantazione statica, viene posto a fermentare a temperatura controllata di 18-19 gradi C. Al termine della fermentazione alcolica, il vino viene travasato e raffreddato ad una temperatura di 8 gradi C. L’imbottigliamento avviene nella primavera successiva alla vendemmia, dopo la rifermentazione naturale in autoclave.

**CARATTERISTICHE:** Colore giallo paglierino brillante di media intensità, profumo delicato e caratteristico, con note agrumate; gusto fresco, morbido ed equilibrato.

**MODO DI SERVIRLO:** fresco a 12°.

**ABBINAMENTO:** adatto ad essere servito come aperitivo e ad accompagnare ogni tipo di antipasto. Si sposa felicemente con primi piatti leggeri, carni bianche e tutti i tipi di pesce.

**CONFEZIONE:** bottiglia bordolese bianca leggera. Cartone da 6/12 bottiglie.

