



Nome: Oro del Ronco

Tipologia: Igt Chardonnay della Bergamasca

Vitigno: 100% Chardonnay - Vigneto Masnada Mozzo

Produzione: Raccolta Delle Uve Biologiche A Mano In Cassetta - Diraspatura E Pressatura Soffice Con Estrazione Di Mosto Fiore - Fermentazione A Bassa Temperatura

Gradazione: 13,5%

Tipologia Del Terreno: Marna Bergamasca

Metodo Di Allevamento: Biologico

Sistema Di Allevamento: Guyot - Pergola

Produzione Di Uva Per Ha: 60 Q/Ha

Affinamento:

Proprietà Organolettiche: Colore Giallo Dorato - Al Naso Note Di Fiori Di Arancio - Camomilla - Foglie Di Salvia E Pomodoro - Agrumi - Al Gusto Le Note Agrumate Si Ripresentano Con Una Estrema Eleganza Ed Equilibrio Che Rendono Il Vino Armonico

Temperatura Di Servizio: 6/8°