

CAMPO MACCIONE

FATTORIA DI
ROCCA DELLE MACIE



CHARDONNAY TOSCANA IGT

Varietà delle Uve

Chardonnay 90%, Vermentino 10%

Tecniche di Produzione

Le uve provengono principalmente dai vigneti della Tenuta Campomaccione di proprietà di Rocca delle Macie ed in parte da selezionate fattorie toscane. Il vino viene prodotto secondo le più avanzate tecniche di fermentazione per vini bianchi.

Caratteristiche organolettiche

Colore: giallo paglierino

Profumo: intensi aroma di fiori bianchi con leggere note fruttate

Sapore: fresco ed intenso con note minerali che si sposano con un piacevole gusto agrumato.

Consigli del Produttore

Vino versatile adatto per ogni occasione, si accompagna perfettamente con piatti a base di pesce, antipasti, formaggi freschi e carni bianche. Ottimo come aperitivo o per trascorrere una serata tra amici.

Servire a circa 10° C

Grado Alcolico: 13% vol.



Rocca delle Macie

FAMIGLIA ZINGARELLI

ROCCA DELLE MACIE

Loc. Le Macie, 53011 Castellina in Chianti (SI) Italy - tel. +39 0577 7321 - info@roccadellemacie.com - www.roccadellemacie.com