

Chardonnay

Tenuta del Morer



Región y Denominación

Izonso, Italia

Uva

100% Chardonnay

Cultivo

Cultivo orgánico con método solar

Filosofía

Es una bodega situada en el Noreste de Italia, debajo de las montañas de los Alpes que aporta brisas frías y aguas puras para la excelente producción de vinos blancos frescos y complejos. Es una región de clima fresco con buen diferencial termico generado por las cálidas brisas del mar Adriático y los vientos fríos que descienden de los Alpes por la noche.

La zarzamora es el símbolo de la bodega, se cultivaba mucho en la zona antes. Sirve de punto de encuentro para los trabajadores que encuentran sombra en los meses más calurosos del año. Dio el nombre a nuestros viñedos como "Vigna del Morer".

Estilo

Las uvas son seleccionadas y prensadas de manera suave. La fermentación dura 12 días en tanques de acero inoxidable.

En nariz, se desarrollan notas a frutas exóticas y vainilla. En boca, es un vino refrescante, suave en paladar, con notas que recuerdan a manzana y frutas frescas o notas florales. Un bonito chardonnay con su tipicidad y facil de tomar.

