



DEI PRINCIPI DI SPADAFORA

# SCHIETTO CHARDONNAY BIO

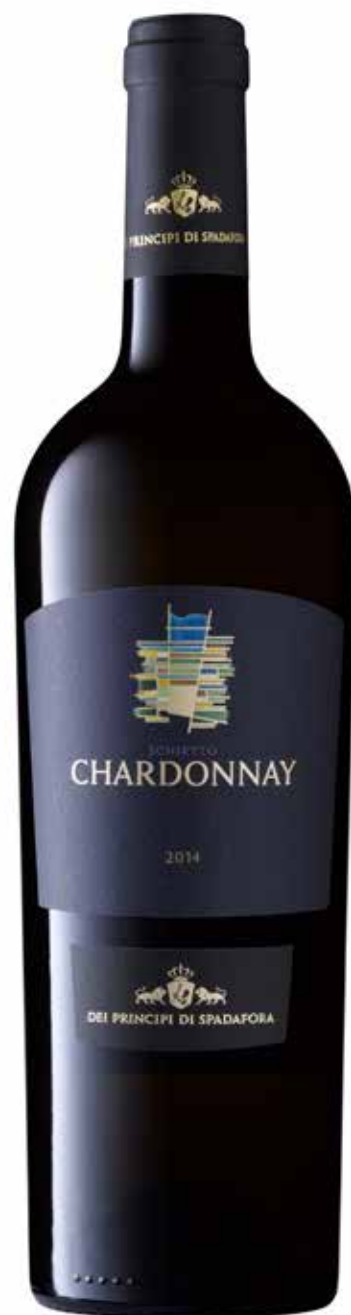
## 2014

Prima raccolta 12  
Agosto, diradamento il  
6 Luglio.

Seconda raccolta 19  
Agosto, diradamento il  
6 Luglio.

Blend tra le vasche a  
metà Novembre.

Affinamento in vasca di  
acciaio. Fermentazione  
malolattica. Sulle fecce  
bianche da Novembre  
a Luglio, a 10 gradi di



temperatura.

Alcool 14.01%, acidità  
5.15, ph 3.35.

Giallo dorato che  
rispecchia la struttura.  
Sensazioni di calore e  
di grande eleganza.  
Suadente, amico, lo  
devi sapere aspettare.  
La temperatura di  
servizio consigliata è di  
13 gradi. Da bere per i  
prossimi 10 anni.

wine lovers  
wine growers