



## Chardonnay

**Denominazione:** Marche IGT

Vitigno: Chardonnay

Vinificazione: In vasche di acciaio a temperatura

controllata

**Affinamento:** 3 mesi in bottiglia **Colore:** Giallo paglierino brillante

**Profumi:** Fresco con sentori di limone ed ananas **Gusto:** Fresco e minerale con sensazioni di frutta

esotica

Abbinamenti: Bruschetta con basilico, spaghetti con le

vongole, pollo alla parmigiana

**Gradazione:** 12,5%

Temperatura di servizio: 8°-10°

Conti degli Azzoni è l'azienda agricola familiare situata nel cuore delle Marche.

I terreni di proprietà si estendono su circa 850 ettari di superficie collinare ben esposta,130 dei quali coltivati a vigneto, quasi tutti in conversione a biologico. I vini della cantina esprimono tutte le caratteristiche e le potenzialità del territorio marchigiano. La sostenibilità è il valore più importante: massima attenzione è posta alle persone, al territorio e all'ambiente

Azienda Agraria degli Azzoni Avogadro Carradori S. S. Soc. Agr.

Corso Carradori, 13 - 62010 | Montefano (MC) Italy | +39 0733 850002 | info@degliazzoni.it | www.degliazzoni.it

