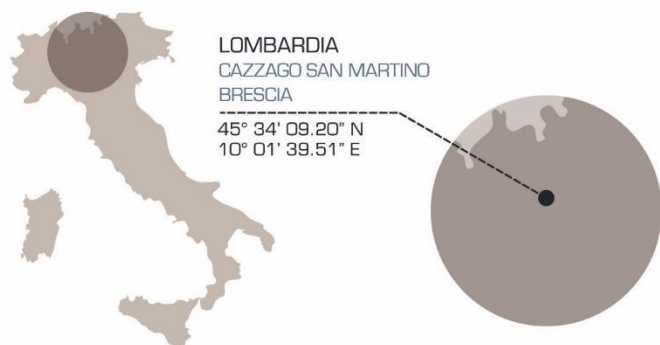


1701

CAZZAGO SAN MARTINO / LOMBARDIA



ANNO DI  
FONDAZIONE  
2011



VITIGNI  
CHARDONNAY /  
PINOT NERO



ESTENSIONE  
TERRITORIO  
10.5 Ha



BOTTIGLIE PRODOTTE  
ALL'ANNO  
60.000

## TIPOLOGIA

IGT Sebino Chardonnay

## VITIGNO

100% Chardonnay

## GRADO ALCOLICO

12,5%

## SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot unilaterale

## ZONA DI PRODUZIONE

Vigneto Brolo

## VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Fermentazione con  
lieviti indigeni in  
tonneau da 500 litri.  
Affinamento di 12 mesi  
in tonneau.

## TIPOLOGIA TERRENO

Terreno morenico  
profondo con scheletro  
abbondante e  
deposizione limo-  
sabbiosa in superficie.

SANJULIE



## NOTE DEGUSTATIVE

Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso è intenso e ricco di sfumature, con ricordi di fiori bianchi sullo sfondo. Al palato è di buona struttura, con un bel mix di freschezza e mineralità. Lungo il finale.

## ABBINAMENTI

Perfetto in abbinamento a piatti di pesce, carni bianche e formaggi stagionati.

Visconti 43 S.p.a.

Via Azzone Visconti 43,

20900 Monza MB

Tel (+39)039 9194365

visconti43.it

info@visconti43.it