

AZIENDA AGRICOLA PIETROTORTI

Fagù

Provincia di Pavia IGT Bianco



Vitigno: Chardonnay (100%)

Comune di produzione: Montecalvo Versiggia

Altimetria del vigneto: 360 m slm.

Tipo di terreno: terreno limoso e argilloso

Anno di impianto: 1994

Sistema di allevamento: Guyot classico

Resa per ettaro: 65 quintali

Epoca vendemmia: agosto

Durata della fermentazione: 12-15 giorni

Caratteristiche organolettiche: colore giallo paglierino; profumo intenso con sentori di mela e pesca selvatica; in bocca è fresco, fruttato e di apprezzabile persistenza.

Da servire a 10-12 °C, abbinato a un piatto di ravioli di baccalà ed uvetta.

Invecchiamento: 1-2 anni.

Azienda agricola Pietro Torti

Località Castelrotto, 9 - 27047 Montecalvo Versiggia (PV)

+39 38599763

+39 3385849675

info@pietrotorti.it

www.pietrotorti.it