https://shop.edoardopatrone.com

Azienda Agricola Edoardo Patrone
Il territorio in cui crediamo

Kalicae

Vino bianco Chardonnay

10 - 12°C 0,75l

ITA

Dal cuore delle Alpi, questo Chardonnay scorre con la luce dell'Ossola– fresco, minerale, intensamente vivo.

VITIGNI: Chardonnay

VINIFICAZIONE: Fermentazione in acciaio a 14–16°C per mantenere la freschezza, con completa malolattica e breve affinamento sulle fecce per maggiore rotondità e complessità. Il vino viene imbottigliato giovane per preservarne il carattere vivace e la purezza alpina.

AFFINAMENTO: in vasche d'acciaio per circa 6/9 mesi

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Fresco ma avvolgente, questo Chardonnay affinato in acciaio dell'Ossola esprime mela verde e scorza di agrumi, arricchiti da erbe alpine e un delicato sentore di nocciola. La fermentazione malolattica ne ammorbidisce l'acidità, donando rotondità e un finale minerale persistente.

MATURAZIONE: in bottiglia

Si accompagna a piatti di pesce e verdure e ottimo con formaggi freschi e caprini

"Produciamo felicità liquida"

ENG

From the heart of the Alps, this Chardonnay flows with Ossola's light– crisp, mineral, and elegantly alive.

VARIETY: Chardonnay

VINIFICATION: Fermented in stainless steel at 14–16°C to preserve freshness, followed by full malolactic conversion and brief lees aging for added texture and complexity. The wine is bottled young to capture its vibrant character and alpine purity.

AGEING: in steel tank for 6 - 9 months

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS: Fresh yet rounded, this stainless steel– aged Chardonnay from the Ossola Valley reveals crisp green apple and citrus zest layered with subtle notes of alpine herbs and a creamy hint of hazelnut. Malolactic fermentation softens the acidity, lending a smooth, supple texture and a lingering mineral finish.

MATURATION: in bottle

It goes well with fish dishes and vegetables, and in combination with fresh and goat cheeses

Borgata Baceno 51, Domodossola (VB) - Italia
info: info@edoardopatrone.com +39 0324 199 0047