

Sciorio

AZIENDA VITIVINICOLA



Levi Vino Chardonnay

Non solo i grandi appassionati di vini apprezzano il fascino dello Chardonnay con il suo carattere si fa amare da chiunque.

Il Levi è prodotto solo nelle annate favorevoli, nasce dalle migliori Uve. Fermenta in Barrique con lieviti autoctoni, affinandovi in modo naturale per l'intero ciclo di vinificazione.

Da provare con piatti ricercati, formaggi stagionati e molluschi, usando ampi bicchieri da vini rossi.

Not only the great wine lovers appreciate the charm of Chardonnay with its character that is loved by everyone.

Levi is produced only in favorable years, it comes from the best grapes. It ferments in Barrique with indigenous yeasts, refining it naturally for the entire cycle of winemaking.

Try it with refined dishes, aged cheeses and shellfish, using large red wine glasses.

Vitigni: Chardonnay 100%



Grapes: Chardonnay 100%

Vinificazione: Selezione delle uve raccolte in cassette, pressatura soffice, fermentazione in Barrique con batonnage. Affinamento per 12 mesi sui propri lieviti.



Vinification: Selection of grapes harvested in boxes, soft pressing, fermentation in Barrique with batonnage. Aging for 12 months on its own yeasts.

Affinamento in bottiglia per almeno 12 mesi.



Refinement in the bottle for at least 12 months.

Gradazione alcolica: 13,50%



Alcohol: 13,50%

Temperatura di servizio: 12°-14°C



Serving Temperature: 12°-14°C

Abbinamenti: Ottimo sia come aperitivo che con risotti, piatti di pesce carni bianche



Pairings: Excellent both as an aperitif and with risotto, fish dishes white meats

Informazioni aggiuntive:

Altitudine mt. 270 s.l.m. esposizione ovest
Terreno argilloso calcareo
Epoca di vendemmia metà settembre
Contiene solfiti
Non contiene anidride carbonica
Fermentazione del mosto con lieviti autoctoni



Informazioni aggiuntive:

Altitude mt. 270 above sea level west exposure
Calcareous clayey soil
Harvest period mid-September
Contains sulfites
It does not contain carbon dioxide
Fermentation of the must with indigenous yeasts

