

# Chamaeleon

MARCHE TREBBIANO

Indicazione Geografica Tipica



## UVAGGIO

100% Trebbiano

## VIGNETO

Esposizione: sud - ovest

Terreno: argilloso - sabbioso

Forma di allevamento: contropalliera

Potatura: guyot

## VENDEMMIA

Raccolta manuale.

## VINIFICAZIONE

Diraspatura senza pigiatura, fermentazione in acciaio. Macerazione sulle proprie bucce per circa 6 mesi.

## CARATTERISTICHE

Giallo dorato. Naso di albicocca surmatura, miele, ginestra, erbe aromatiche e agrumi.

Pepato. Ingresso in bocca sapido seguito da freschezza. Piacevole presenza tannica.

## ABBINAMENTO

Antipasti e primi di pesce.

Non disdegna le carni bianche.