



Azienda agricola Contardi Fernando di Contardi Natalina.

Charmorì

BIANCO FERMO

Questo acronimo lascia intuire le varietà che concorrono alla creazione di un vero e proprio compendio delle potenzialità bianchiste del nostro territorio. Un equilibrio ponderato ma mai forzato fra concretezza, aromaticità, freschezza e minerali.

Chiudete gli occhi, assaggiate, inizia il viaggio...



VITIGNI

50% Chardonnay - 40% Riesling - 10% Moscato

COLLOCAZIONE

Esposti principalmente a sud-est nei comuni di Montalto Pavese e Mornico Losana

ALTITUDINE MEDIA DEI TERRENI

150 - 220 metri s.l.m.

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Calcareo - sabbioso

ETÀ MEDIA DELLE VIGNE

10-35 anni

VENDEMMIA

Seconda metà di agosto

VINIFICAZIONE

Pressature soffici e successiva fermentazione a temperatura controllata in botti di acciaio

COLORE

Giallo paglierino

PROFUMO

Note di frutta bianca e con note floreali

SAPORE

Gusto equilibrato con marcata sapidità data da una buona mineralità e una spiccata aromaticità

TEMPERATURA DI SERVIZIO

7-10°C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Piatti a base di pesce, formaggi, si abbina perfettamente anche con piatti più strutturati e buona grassezza