



CÀ DEL GÈ  
ENZO PADROGGI

*Montalto Pavese*



## CHARDONNAY IGT 2025

Provincia di Pavia

### TIPO

vino bianco frizzante

### VITIGNI

100% Chardonnay

### VINIFICAZIONE

Le uve dopo un'attenta selezione subiscono, immediatamente dopo la raccolta manuale, una pressatura soffice. Il mosto così ottenuto viene lasciato riposare e posto a fermentare a temperatura controllata in botti di acciaio. Successivamente subisce una leggera rifermentazione in autoclave che gli conferisce carattere brioso.

In primavera verrà poi imbottigliato.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ha colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, profumo fine, delicato, elegante con particolari profumi di spezie e miele. Notevoli i sentori fruttati e floreali tipici della varietà. Al palato leggermente vivace ha sapore gradevole, fresco, intenso, sapido con giusta persistenza.

### GRADAZIONE ALCOLICA

14.5% vol

### ACCOSTAMENTI

compagno ideale di antipasti, primi piatti delicati anche di pesce, molluschi. Ottimo anche come aperitivo.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

8/10° C

Stappare la bottiglia al momento

Contiene solfiti

Azienda Agricola CA' DEL GE' di Carlo Padroggi e C. Soc. Agr.

loc. Cà del Gè 27040 Montalto Pavese (PV)

Tel. e fax 0383.870179 info@cadelge.it www.cadelge.com