



**BARONE DI BERNAJ**

*Selection*

## Chardonnay

**TERRE SICILIANE**

*Indicazione Geografica Tipica*

Vino dal colore aureo, conserva aromi intensi di frutta tropicale, vaniglia e confetture, delicatamente aspro, esalta i piatti a base di pesce, zuppe, verdure e formaggi freschi.

Temperatura di servizio: 10°C

### VITIGNO

CHARDONNAY 100%

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Diraspatura, pressatura soffice e sedimentazione statica a temperatura controllata. Maturazione per circa 2 mesi in vasche di acciaio su feccia fine per risaltare le note caratteristiche del vitigno. Dopo l'imbottigliamento segue un ulteriore affinamento in bottiglia per circa un mese a temperatura controllata.

### PROVENIENZA

Sicilia Occidentale

### CONSERVAZIONE

Da consumare subito o conservare per due/tre anni

Cod. Articolo: CHBBo02  
Colore: BIANCO  
Capacità: 75 cl  
Grado alcolico: 12%

Tipologia: IGT  
Tappo: SUGHERO  
Bottiglie per cartone: 6  
Codice EAN: 8002308002856

Pallet: H 140 cm | Peso: 725 kg  
Cartoni per strato: 21 | File: 4  
Cartoni per pallet: 84 | bottiglie: 504  
Cartone cm: 25,5x31x17,5 | Peso: 8,4 kg

**CANTINE MADAUDO 1945**

Messina, Salita Larderìa | Via Antonello da Messina - lotto n 7 - Villafranca Tirrena (ME)  
cantinemadaudo.com