



# Da Maggio

## FORLÌ IGT CHARDONNAY

*Da Maggio cambia stile e immagine dall'annata 2016. Una complessità tutta nuova per un vino dedicato alla tarda primavera, al periodo dell'anno che preannuncia l'estate romagnola.*

*Da Maggio changes its style and image from the 2016 vintage. A brand new complexity for a wine dedicated to the late Spring, that period of the year which predicts the summer in Romagna.*

PARTICULARLY INTENSE,  
TOASTED AND SMOOTH



**Varietà / Variety**  
Chardonnay 100%

**Alc. vol\***  
13,5%

**Area di produzione / Production area**  
Valle del Bidente / Bidente Valley

**Terreno / Soil**  
Calcareo – argilloso / Chalky clay soil

**Note degustative / Tasting notes**

Dal colore giallo paglierino, con riflessi verdognoli, al naso trasmette profumi intensi e fini: miele di acacia, frutta esotica e frutta bianca si integrano a sfumature tostate e di vaniglia. Al palato è morbido e armonico, con un perfetto equilibrio tra fresche note varietali e il carattere ricco ed elegante dovuto all'affinamento in barriques di legno francese per 5 mesi. Il finale è fresco e persistente.

*This wine has a bright yellow color with greenish highlights and fine aromas of acacia honey, tropical and white fruits which are well-integrated with toasted and vanilla perfumes. The palate is soft and smooth, with a perfect balance between the fresh varietal notes and its rich and elegant character due to the aging process in French barriques for 5 months. The finish is fresh but long lasting.*

**Abbinamenti / Food pairing**

Insalata di frutti di mare, gamberi speziati con patate mantecate all'olio extra vergine e guanciale di mora romagnola, vitello tonnato, formaggi di media stagionatura. Servire a 12° C.

*Seafood salad, spicy shrimp with potatoes drizzled with extra virgin olive oil and Mora Romagnola bacon, veal with tuna sauce, medium seasoned cheeses. Serve at 12° C.*

\*Il grado alcolico può variare in base alle annate. \*The alcohol level may vary based on the vintage.

