

Particularly intense, toasted and smooth



Da Maggio

Forlì IGT Chardonnay

Da Maggio cambia stile e immagine. 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. A brand new complexity for a wine dedicated to the late Spring, that period of the year which predicts the summer in Romagna.

Varietà / Variety

Chardonnay

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 alla maturazione in barriques di legno francese. 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. 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.

