



CHARDONNAY I.G.T. VENETO

DESCRIZIONE

Vino bianco fermo

VARIETÀ

100% Chardonnay

ZONA DI ORIGINE

Provincia di Treviso

CARATTERISTICHE

Colore giallo paglierino con sfumature tendenti al verde.
Profumo delicato di fiori bianchi, mela e frutta tropicali.
Al palato è fruttato, equilibrato, fresco.

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo e in accostamento a primi piatti di pesce, crostacei e ortaggi.

Temperatura di servizio : 10°-12° C.

VENDEMMIA

Prima settimana di Settembre

GRADO ALCOLICO

12% vol.

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice delle uve, fermentazione a temperatura controllata (16°-18°) con lieviti selezionati in serbatoi d'acciaio inox.
Dopo un breve periodo di affinamento, il vino è pronto per essere imbottigliato.