

CHARDONNAY

DOC VENEZIA

Particolarmente indicato per i piatti di pesce, eccellente con risotti di verdure, carni bianche e formaggi. Si sposa bene con piatti dal tocco esotico.

Abbinamento consigliato: frittura mista di pesce.

Colore giallo paglierino, intenso tendente ai colori dell'autunno.

Al naso è raffinato, complesso, ampio, intenso ed elegante, con evidenti sentori di fiori della macchia mediterranea, frutta gialla, tropicale, esotica, agrumi, mallo di noce, mandorla dolce integrati a note speziate.

Strutturato, voluminoso, denso, con un ottimo equilibrio acido, retrogusto dolce, lungo persistente, con sentori floreali, tropicali e speziati.

Temperatura di servizio 12° C.



AFFINAMENTO DI UNA
PARTE DEL VINO
IN TONNEAUX
PER ALMENO 4 MESI

DATI AGRONOMICI

Vitigno principale	Chardonnay
Zona di produzione	Provincia di Treviso e Venezia
Altitudine	30 metri s.l.m.
Suolo	Sabbioso, a tratti argilloso, ricco di sostanza organica
Vendemmia	Inizio settembre

DATI ANALITICI

Acidità totale (g/l)	5,80 ÷ 6,00
pH	3,35 ÷ 3,55
Zuccheri residui (g/l)	5 ÷ 7
Alcol svolto	13% vol.

FORMATI / IMBALLI / CONFEZIONI REGALO

750 ml	6 bottiglie	Astuccio litografato 1-2-3 bottiglie
---------------	-------------	--------------------------------------



SCAN QR CODE
Lista ingredienti
Dichiarazione nutrizionale
Etichetta ambientale

