



CHARDONNAY I.G.T. VENETO

CITRINO - SEDUCENTE - ELEGANTE

DESCRIZIONE

Vino bianco fermo

VARIETÀ

Chardonnay 100%

ZONA DI ORIGINE

Provincia di Treviso

CARATTERISTICHE

Colore giallo paglierino con sfumature tendenti al verde. Profumo delicato di fiori bianchi, frutta tropicale, mela, pera e banana e sentori di crosta di pane. Allo stesso tempo regala freschezza. Al palato è fruttato, equilibrato, fresco.

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo, primi piatti con pesce o con ortaggi, carni bianche e formaggi morbidi.

Temperatura di servizio : 10°-12° C.

VENDEMMIA

Prima settimana di settembre

GRADO ALCOLICO

12,5 % vol.

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice delle uve, fermentazione a temperatura controllata (16°-18°) con lieviti selezionati in serbatoi d'acciaio inox. Dopo l'imbottigliamento in primavera, il vino riposa per altri due mesi prima di essere commercializzato.