

CHARDONNAY TREVENEZIE

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

VINIFICAZIONE

L'uva viene raccolta e fatta macerare sulle bucce per 6 ore. Il prodotto viene poi separato dalle bucce, decantato e inoculato con lieviti selezionati per avviare la fermentazione, che si protrae per 10-12 giorni alla temperatura costante di 16°C. Il vino viene quindi pulito e stoccato in serbatoi di acciaio fino all'imbottigliamento.

NOTE DELL'ENOLOGO

Vino dal colore dorato, delicatamente fruttato, dai profumi dolci di mela e pera, morbido e rotondo al palato.

ABBINAMENTO

Da servire con portate di formaggio e uova, asparagi, pesce, frutti di mare, carni bianche e primi piatti. Da servire a 10°-12°C.

Colori d'Italia

Questa linea abbraccia i classici d'Italia con uno stile giovane e moderno. Strizza l'occhio alle tavole delle diverse tradizioni gastronomiche, facile da abbinare, una collezione di vini bianchi e rossi per riscoprire i sapori della famiglia italiana.



Provenienza

Veneto, Friuli,
Trentino

Gradazione Alcolica

12%

Uve/Blend

Chardonnay 100%

PH

3.16

Acidità totale

5.6 g/l

Periodo Vendemmia

Metà settembre

Zucchero residuo

7.5 g/l