

## 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 DEGUSTATIVE

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