



## CHARDONNAY VENETO IGT

100% chardonnay



### **Vendemmia**

Fine agosto.

### **Vinificazione**

Pressatura soffice e immediata refrigerazione con chiarifica mediante flottazione. Fermentazione a temperatura controllata attorno ai 18 °C per circa 25 gg.

### **Affinamento**

In botti d'acciaio su fecce nobili, per 6 mesi.  
L'affinamento continua in bottiglia per un mese.

### **Note degustative**

Giallo paglierino con riflessi dorati. Naso fruttato, con note esotiche e sentori di mela e di pera mature. In bocca è pieno e persistente, morbido e fresco. L'alcol contenuto lo rende molto bevibile seppur di buona complessità

### **Abbinamento**

Primi e secondi piatti leggeri, verdure.  
Ottimo come aperitivo.  
Temperatura di servizio 10°-12°C

### **Dati Analitici**

Grado Alcolico svolto: 12% Vol  
Acidità totale: 6 gr/lit  
Zuccheri: 0 gr/lit