



## chardonnay

<b>DENOMINAZIONE</b>	Chardonnay IGT Veneto
<b>GRADAZIONE</b>	13%
<b>COLTIVAZIONE</b>	Vigneti allevati a Gujot con densità di allevamento 4.000 piante per ettaro.
<b>RESA MEDIA</b>	100q/ha
<b>VINIFICAZIONE</b>	Le uve vengono lasciate macerare a bassa temperatura per alcune ore e poi pressate in modo soffice. Il mosto ottenuto viene avviato alla fermentazione in recipienti termocondizionati a una temperatura di 16°C. Dopo una permanenza di sei mesi sulle fecce fini, viene imbottigliato.
<b>SENSAZIONI</b>	Vino di colore giallo paglierino tenue, con riflessi che con il tempo evolvono al dorato. Ha un profumo fine, intenso e delicato che ricorda i fiori d'acacia e la fragranza del pane appena sfornato. Il sapore è equilibrato e persistente e di grande armonia.
<b>ABBINAMENTI</b>	Ottimo con antipasti di verdure e di pesce, con zuppe, minestre e piatti di pesce leggero.
<b>SERVIZIO</b>	10-12°C

