



CHARDONNAY

CARATTERISTICHE

TIPO: Fermo

COLORE: Bianco

DENOMINAZIONE: CHARDONNAY IGT VENETO

SENSAZIONI: 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.

COLTIVAZIONE: Vigneti allevati a Guyot con densità di allevamento 4.000 piante per ettaro.

VINIFICAZIONE: 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.

RESA MEDIA: 130 q/HA

GRADAZIONE: 12%

ABBINAMENTI: Ottimo con antipasti di verdure e di pesce, con zuppe, minestre e piatti di pesce leggero.

SERVIZIO: 10-12°C

CONTENUTO: 0,75 LT



10-12 °C



dal 1950, vini per passione

RIGONI
VITTORINO

