



CHARDONNAY

Veneto Bianco IGT



DENOMINAZIONE	Veneto Bianco Indicazione Geografica Tipica
VITIGNO	Chardonnay
ZONA DI PRODUZIONE	Roncà, Veneto, Val d'Alpone
RESA PER ETTARO	100 hl
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Spalliera Guyot con 7000 viti per ettaro
VENDEMMIA	Manuale in cassetta
VINIFICAZIONE	Fermentazione in acciaio per circa 3 ore di macerazione in atmosfera di anidride carbonica e fermentazione in acciaio a temperatura controllata di 14-16°C.
AFFINAMENTO	In botte di rovere per 6 mesi.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Colore giallo paglierino. Aroma delicato di frutti tropicali con buona acidità bilanciata e ricca mineralità.
ABBINAMENTO	Si abbina bene a piatti leggeri o di pesce
PRODUZIONE	20.000 bottiglie (750ml)
GRADAZIONE ALCOLICA	12%
TEMPERATURA DI SERVIZIO	10-12°C