



## Chardonnay Veronese IGT - 100% Biologico



**Regione.** Provincia di Verona, Veneto.



**Vigneto.** Da 30 ha di vocati vigneti situati nella zona collinare del Bardolino Classico sul Lago di Garda, in località Saline e Colombare di Lazise. Terreno morenico di origine glaciale. **Agricoltura Biologica Certificata**, nel pieno rispetto del territorio.



**Uve.** 100% Chardonnay.



**Vinificazione.** Uve selezionate e raccolte con macchina vendemmiatrice in settembre. Pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata (14-15°C).



**Note gustative.** Colore giallo paglierino, profumo delicato, fresco, fruttato. Sapore asciutto, elegante, equilibrato, sapido e ampio al palato.



**Analisi.** Alcol 13% Vol; Acidità totale 5,75 g/l; Residuo zuccherino 5,5 g/l.



**Gastronomia.** Ideale come aperitivo, con stuzzichini con antipasti e piatti di pasta leggeri. Da bersi giovane. Si consiglia di servire ben fresco a 8 - 10 °C.



**Bottiglia.** "Sophia" da 750 ml (in cartone da 6 bt.).

