

## Chardonnay Veneto IGT

---



**Regione.** Veneto.



**Uve.** 100% Chardonnay da vocati vigneti collinari del Veneto.



**Vinificazione.** Uve selezionate e raccolte in settembre. Pressatura soffice e fermentazione in bianco a temperatura controllata (15-16 °C).



**Note gustative.** Colore giallo paglierino intenso. Profumo delicato, fresco, con note di frutta esotica matura. Sapore asciutto, elegante, equilibrato, sapido e ampio.



**Analisi.** Alcol 12,5% Vol; Acidità totale 5,7 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.** "Bourgogne" da 750 ml (in cartone da 6 bt); 1L (in cartone da 6 bt); 1,5 L (in cartone da 6 bt).

