

Chardonnay Doc Venezia



VINIFICAZIONE

Dal 1993 nei nostri vigneti si applicano le rigorose tecniche di coltivazione e di difesa fitosanitaria previste per l'Agricoltura Biologica. Lo Chardonnay è un vitigno internazionale ben conosciuto e apprezzato nella nostre zone da tempi remoti.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Le sue caratteristiche tinte gialle chiare infatti, ingentilite da preziosi riflessi tendenti ad un tenue verde, esaltano un vino di innata ed esemplare eleganza.

Il profumo risulta fine e delicato, ricorda la frutta fresca come ananas, pesca e la crosta del pane. Chiude con sensazioni lievemente amaricanti e di erbe aromatiche in finale. È un vino di buona struttura che al palato rivela un sapore morbido, armonico, decisamente persistente.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Eccellente aperitivo, si sposa bene con la cucina alle erbe, gli antipasti di verdure, i risotti di pesce.

PREMI E RICONOSCIMENTI



Challenge
Milleseme
BIO

VINETIA GUIDA
AI VINI
DEL VENETO
2020
www.vineta.it

VINETIA
- GUIDA AI VINI DEL VENETO -

Medaglia d'argento edizione 2013 3 rosoni Guida AIS 2020 3 rosoni Guida AIS 2021



CARATTERISTICHE DI BASE

VITIGNO	100% Chardonnay
AREA DI PRODUZIONE	Loncon di Annone Veneto, vigneti di proprietà
TIPOLOGIA DEL TERRENO	calcareo argilloso
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Sylvoz

DATI TECNICI



DENOMINAZIONE	Chardonnay Doc Venezia
GRADO ALCOLICO	12.50 % vol
ZUCCHERI	3.00 g/l
ACIDITA' TOTALE	5.50 g/l
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	10 – 12°C
FORMATI DISPONIBILI	Bottiglia da 750 ml