SAVIAN
WINEMAKER

Vini biologici

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 erbette aromatiche in finale. Sorso di linea fresco-sapida e di fruibile morbidezza, dal finale bilanciato, asciutto e dai ritorni fruttati. É 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

VINETIA GUIDA AI VINI DEL VENETO 2020 — 3 rosoni Guida AIS 2020
VINETIA – GUIDA AI VINI DEL VENETO – — 3 rosoni Guida AIS 2021
VINETIA Guida di AIS VENETO Edizione 2025 — 3 rosoni Guida AIS 2025

VINO BIOLOGICO

CARATTERISTICHE DI BASE	
VITIGNO	100% Chardonnay
AREA DI PRODUZIONE	Loncon di Annone Veneto, vigneti di proprietà

DATI TECNICI	
DENOMINAZIONE	Chardonnay Doc Venezia
GRADO ALCOLICO	12.50 % vol
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	10 – 12°C
FORMATI DISPONIBILI	Bottiglia da 750 ml

POSTUMIA VINI SRL Viale Vittoria 20 - 30020 Loncon di Annone Veneto (VE) – Italia
Tel. +39 0422 864068 www.savianvini.it info@savianvini.it

Scheda aggiornata a luglio 2025