

Chardonnay Doc Venezia



VINIFICAZIONE

La nostra linea QUOTA 7 Bio nasce in un'eccellenza del territorio: l'area a denominazione di origine controllata Lison Pramaggiore DOC. Una terra che sorge a cavallo tra le regioni Veneto e Friuli, a sette metri sul livello del mare, la cui cornice è un microclima ideale che ne esalta le caratteristiche e capacità.

Questo vino è frutto della coltivazione dei nostri poderi con metodo di agricoltura biologica, senza l'uso di prodotti tipici di sintesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo chiaro con riflessi verdi. Eccellente vino bianco secco dagli aromi naturali e delicati. Il suo sapore aggraziato esprime tutta la genuinità di un prodotto che nasce da uve accuratamente selezionate.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si accosta bene con i piatti di pesce e i primi a base di verdure.



CARATTERISTICHE DI BASE

VITIGNO	100% Chardonnay
AREA DI PRODUZIONE	provincia di Venezia
TIPOLOGIA DEL TERRENO	calcareo argilloso
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Sylvoz



DATI TECNICI

DENOMINAZIONE	Chardonnay Doc Venezia
GRADO ALCOLICO	12,50 % vol
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	8 – 10°C
FORMATI DISPONIBILI	Bottiglia da 750 ml