

# Chardonnay Doc Venezia

V  
I  
N  
O  
  
B  
I  
O  
L  
O  
G  
I  
C  
O



## VINIFICAZIONE

La nostra linea TRIANGOLO BIO nasce in un clima ideale, da terreni che sorgono tra i fiumi Livenza e Tagliamento, dove le province di Venezia, Treviso e Pordenone si incrociano. Ci prendiamo cura delle nostre vigne attraverso le rigorose tecniche di coltivazione e di difesa fitosanitaria previste per l'agricoltura biologica, che garantiscono la qualità e la genuinità dei nostri vini

## 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            |
| ZUCCHERI                 | 4,00 g/l               |
| TEMPERATURA DI SERVIZIO: | 8 – 10°C               |
| FORMATI DISPONIBILI      | Bottiglia da 750 ml    |