



CHARDONNAY

COLLI TREVIGIANI

IGT



TIPOLOGIA: vino bianco fermo

ZONA DI PRODUZIONE: Farra di Soligo

TERRENO: argilloso - sabbioso

VITIGNI UTILIZZATI: Chardonnay

VENDEMMIA: manuale

PRODUZIONE ETTARO: 100 q.li/ha

TITOLO ALCOLOMETRICO: 12% vol.

FORMA D'ALLEVAMENTO: sylvoz

VINIFICAZIONE: fermentazione in vasche d'acciaio a temperatura controllata; sosta a contatto con il lievito fino al momento dell'imbottigliamento.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: giallo paglierino con riflessi verdognoli. Un tripudio di emozioni coinvolge i nostri sensi quando ascoltiamo ciò che ci comunica questo Chardonnay, prezioso donatore di bouquet floreale mixato a trame esotiche, ritmate da lieve tocco balsamico. Al palato si esprime tanto nobile nella sua presenza, quanto delicato nella sua sostanza.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: curioso nei suoi molteplici abbinamenti in un viaggio culinario che coinvolge gli antipasti, i primi piatti ed i piatti a base di pesce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 °C

BOTTIGLIE PER CARTONE: 6

FORMATO: 75 cl



vinilareggenza.it

vieni a trovarci

