



SACCHETTO



CHARDONNAY IGT VENETO LA FIERA

Vino Chardonnay versatile ed equilibrato. Profumo fragrante con note intense di pera e mela. sapore con spiccata mineralità, rotondo ed avvolgente. Si accompagna ottimamente con antipasti, minestre e con il pesce a tutto pasto. Servire fresco a 8-10°C.

Classificazione: Chardonnay I.G.T. Veneto

Zona d'origine: Veneto

Vitigni: Chardonnay

Vinificazione: Mosto ottenuto con pressatura soffice mediante pressa orizzontale. La successiva fermentazione del mosto limpido avviene a temperatura controllata e in presenza di lieviti selezionati.

Maturazione: In contenitori d'acciaio a temperatura controllata.

Affinamento: In bottiglia

Longevità: 18/24 mesi in funzione della temperatura e della luminosità del luogo di conservazione.

Colore: Giallo paglierino con tenui riflessi verdolini.

Profumo: Fragrante con intensa nota di frutto giallo tipico di mela e pera.

Sapore: Equilibrato con spiccata mineralità, giustamente rotondo e avvolgente.

Gradazione alcolica: 12% Vol

Acidità totale: 5,5 - 5,7 g/l

Residuo Zuccherino: 4 - 5 g/l

Temperatura di servizio: 8 - 10 °C

Abbinamenti consigliati: Si accompagna ottimamente con antipasti, minestre e con il pesce a tutto pasto.