



CHARDONNAY VENETO IGT

Vino bianco fermo



VITIGNO:
CHARDONNAY

FORMA DI ALLEVAMENTO:
GUYOT

VINIFICAZIONE:
VENDEMMIA TARDIVA , MACERAZIONE E
FERMENTAZIONE CON LE BUCCE.
SOSTA SULLE FECCE NOBILI CON COSTANTI
BATONNAGE E AFFINAMENTO IN LEGNO.
IMBOTTIGLIAMENTO E SUCCESSIVO
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA.

ALCOL:
14% VOL

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:
VINO GIALLO INTENSO. AL NASO COMPLESSO,
PROFUMI DI FRUTTA MATURA, IN BOCCA
CALDO E SAPIDO .

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
12 - 14 ° C

ABBINAMENTI:
DA PROVARE CON FORMAGGI ERBORINATI
OPPURE SALMONE AFFUMICATO

VIA REGIA SOCIETA' AGRICOLA
DI PEZZATO MANUELA E CARRARO ELENA S.S.
VIA TERRAGLIO, 489/E - 31022 PREGANZIOL (TV)
0422-330854 - INFO@VIAREGIA.IT

