



Chardonnay IGT Marca Trevigiana



Descrizione Prodotto

Vino ottenuto dalla fermentazione di uve di Chardonnay.



0,750 lt

Zona di Origine: Sinistra Piave.

Altimetria: 40 metri s.l.m.

Tipologia del Terreno: ciottoloso.

Uve: Chardonnay.

Sistema di Allevamento: Sylvoz.

Epoca di Raccolta: inizio di settembre.

Tecnologia "Le Contesse":

- macerazione a freddo per poche ore.
- pressatura soffice e pulizia del mosto per decantazione statica a freddo.
- avvio della fermentazione alcolica con lieviti selezionati varietali.
- filtrazione del vino a fine fermentazione e maturazione in serbatoi di acciaio.
- dopo l'imbottigliamento il prodotto riposa per qualche mese nel nostro magazzino condizionato.

Gradazione Alcolica: 12 % vol.

Colore: giallo paglierino.

Profumo: note fruttate di mela Golden e frutta acerba, floreale di fiori di tiglio.

Palato: equilibrato, fresco e piacevole. Ottima persistenza.

Servizio: servire freddo ad una temperatura di 8-10°C

Abbinamenti Consigliati: vino da tutto pasto, si abbina bene a primi piatti di pesce e di verdure, carni leggere, portate di pesce al forno e alla griglia. Sorprendente per accompagnare formaggi non piccanti.