



Chardonnay Trevenezie IGT

WEISSWEINE



Alkohol: 12.5% vol.

Anbaugebiet: Region: Veneto. Hugelgebiet östlich vom Gardasee.

Rebsorten: Chardonnay (100%). Züchtung nach traditioneller Spalier- und Dachlaubenart.

Boden: Boden glazialem und alluvialem Ursprungs.

Weinbereitung und Herstellung: Das Maischen erfolgt ohne Schalenkontakt unter einer ständigen Temperaturkontrolle (15-16°C.) in thermoklimatisierten Edelstahlbehältern.

Beschreibung: Trockener Weisswein, leicht und delikater.

Farbe: Sehr helles strohgelb.

Duft: Anhaltend, delikater und fein.

Geschmack: Trocken, frisch und harmonisch.

Trinktemperatur: 8-10°C.

Lagerung: Soll jung getrunken werden. In einem trockenen, dunklen und gut gelüfteten Raum lagern.

Serviervorschlag: Wir empfehlen unseren Chardonnay zu Vorspeisen, zur leichten mediterranen Küche und gegrilltem Fisch.

TECHNISCHE DATEN:

Gesamtsäure: 5,10 g/l

Zucker: 8,90 g/l

SO₂ gesamtmenge: 80 mg/l

Freies SO₂: 28 mg/l

Trockene Extrakt Nettomenge: 21,8 g/l

Flüchtige/Volatile Säure: 0,21 g/l