



## Chardonnay Trevenezie IGT

### VINI BIANCHI



**Alcool:** 12.5% vol.

**Area di produzione:** Regione Veneto. Colline a est del Lago di Garda.

**Uve:** Da vitigni di uva bianca Chardonnay (100%). Sistema di coltivazione: tradizionale a pergola e spalliera.

**Composizione del suolo:** Terreni di origine glaciale e alluvionale.

**Sistema di vinificazione:** Vinificazione in bianco, breve macerazione con le parti solide, immediata separazione del mosto, fermentazione in purezza a temperatura controllata (15-16°C.), conservazione in serbatoi inox termocondizionati, imbottigliamento a freddo in linea sterile.

**Descrizione organolettica:** Vino bianco secco, leggero e delicato.

**Colore:** Giallo paglierino molto chiaro.

**Profumo:** Persistente, delicato e fine.

**Sapore:** Asciutto, fresco ed armonico.

**Temperatura di servizio:** Da servire freddo a 8-10°C.

**Conservazione:** Da bere giovane. Conservare in luogo fresco, asciutto e buio.

**Suggerimenti gastronomici:** Accompagna egregiamente antipasti, pesce alla griglia e piatti leggeri.

---

#### DATI TECNICI:

**Acidità totale:** 5,10 g/l

**Zucchero:** 8,90 g/l

**SO2 totale:** 80 mg/l

**SO2 libera:** 28 mg/l

**Estratto secco netto:** 21,8 g/l

**Acidità volatile:** 0,21 g/l

