



CARATTERISTICHE

Denominazione: Veneto, Indicazione Geografica Tipica

Vitigno: 100% Chardonnay

Zona di produzione: Veneto, Verona, Valle d'Alpone

Anno di vendemmia: 2013

Vinificazione: 3 ore di macerazione in atmosfera di anidride carbonica e fermentazione in acciaio a temperatura controllata di 14-16°C.

Affinamento: In botte di rovere per 6 mesi.

Caratteristiche organolettiche: Colore giallo paglierino. Aroma delicato di frutti tropicali con buona acidità bilanciata e ricca mineralità.

Abbinamento: Si abbina bene a piatti leggeri o di pesce.

Produzione: 7000 bottiglie (750ml)

Chiusura: tappo a vite

Temperatura di servizio: 10°-12°C

Gradazione alcolica: 12,5%

Zuccheri: 5g/l

Data di rilascio: Marzo 2014

Acidità totale: 6g/l

Estratto netto: 21,9g/l

Resa per ettaro: 100 hl

Sistema di allevamento: Spalliera Guyot con 7000 viti per ettaro

Bicchiere: Vino bianco giovane

FEATURES

Denomination: Veneto Region, Typical Geographical Indication

Varietal: 100% Chardonnay

Production zone: Veneto, Verona, Alpone Valley

Vintage: 2013

Vinification: 3 hours of maceration in CO2 rich atmosphere and fermentation at 14-16°C.

Maturation: Aging in oak barrels for 6 months.

Tasting notes: Straw yellow colour. Delicate aromas of exotic fruits and good acid balance with great minerality.

Food pairing: Light dishes or fish.

Production: 7000 bottles (750ml)

Closure: Screw cap

Serving temperature: 10°-12°C

Alcohol: 12,5%

Residual sugar: 5g/l

Release date: March 2014

Total acidity: 6g/l

Net extract: 21,9g/l

Yield per hectare: 100 hl

Training system: Guyot trellis system with 7000 vines per hectare

Suggested glass: Young white wine