



CHARDONNAY VENETO IGT

Rebsorten: 100% Chardonnay

Anbaugebiet: Venetien.

Alkohol: 12,00 % vol

Zucker: g/l 5

Gesamtsäure: g/l 6

IM WEINBERG

Bodentyp: Alluvialboden mit durchlässigen Tonen und Kiesschichten.

Pflanzendichte: 4.000 Pflanzen / ha

Ertrag pro Hektar: durchschnittlich 150 dz / ha

Erziehungssystem: überwiegend Spalier.

IM KELLER

Vinifikation: traditionelle Weißweinbereitung mit ausgewählten Hefen und sorgfältiger Temperaturkontrolle. Reifung inahltanks.

AM TISCH

Farbe: Strohgelb mit goldenen Reflexen

In der Nase: intensiv und fruchtig mit Noten von Gelbem Apfel, Tropenfrucht, Banane sowie feinen Honig- und Vanillearomen.

Am Gaumen: intensiv und schmeichelnd, zugleich frisch. Langanhaltend, mit fruchtigen Noten des Bouquets.

Speiseempfehlungen: Meeresfrüchte, leicht gewürzte vegetarische Gerichte, Schweinefleisch, weißes Fleisch, Frischkäse.

SERVIERTEMperatur

6-8°C

EMPFOHLENES GLAS

BREITES TULPENGLAS