

I[®]GADI

VINI
DI VERONA



CHARDONNAY VENETO IGT

Uve: 100% chardonnay.

Zona di Produzione: veneto.

Alcool: 12,00 % vol

Zuccheri: g/l 5

Acidità totale: g/l 6

IN VIGNETO

Tipo terreno: alluvionale, caratterizzato dalla compresenza di argille permeabili e strati ghiaiosi.

Densità d'impianto: 4000 piante / ha

Resa per ettaro: mediamente 150 q / ha

Sistema di allevamento: prevalentemente spalliera.

IN CANTINA

Vinificazione: vinificazione in bianco tradizionale con utilizzo di lieviti selezionati e attento controllo delle temperature di fermentazione. Affinamento in acciaio.

A TAVOLA

Colore: giallo paglierino con riflessi dorati

Al naso: intenso e fruttato con note di mela gialla, frutta tropicale, banana, e note leggere di miele e vaniglia.

Al palato: intenso ed avvolgente, al tempo stesso fresco. Di buona persistenza, mantiene le note fruttate del bouquet olfattivo.

Abbinamenti gastronomici: frutti di mare, piatti vegetariani anche leggermente speziati, maiale, carni bianche, formaggi giovani.



TEMPERATURA DI SERVIZIO:
6-8°C



BICCHIERE CONSIGLIATO:
CALICE A TULIPANO AMPIO

