

I CLASSICI



AI GALLI



CHARDONNAY VENEZIA

Denominazione di Origine Controllata

TIPOLOGIA: Vino bianco fermo

UVE: Chardonnay 100%

PROVENIENZA: Pramaggiore, vigneti di proprietà

ALTITUDINE: 25-40 m s.l.m.

TIPOLOGIA DI TERRENO: Medio impasto, argilloso

METODO DI ALLEVAMENTO: Guyot

DENSITÀ D'IMPIANTO: 3.800 ceppi per ettaro

RESA DELLE UVE: 110 quintali per ettaro

VINIFICAZIONE: Ottenuto dalla vinificazione in bianco delle uve mediante pressatura soffice. Il mosto così ottenuto viene trasferito in serbatoi di acciaio dove, alla temperatura controllata di 18-20 °C, con l'ausilio di lieviti altamente selezionati, completa la fermentazione nell'arco di 10 giorni. La maturazione avviene per alcuni mesi a contatto con la propria feccia nobile in serbatoi di acciaio sino al momento dell'imbottigliamento, per poi riposare in bottiglia per i due mesi successivi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Colore giallo paglierino intenso. Vino fine ed elegante, dal profumo delicato e caratteristico, che ricorda soprattutto la mela golden. Il gusto è intenso, nobile ed armonioso, con una spiccata acidità.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: Vero talento di versatilità, accompagna agevolmente i piatti di pesce così come quelli di carni bianche.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13% Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 °C

CONSERVAZIONE: 2/3 anni

BTG PER CARTONE: 6

FORMATO: 75 cl

Codici di riciclaggio

BOTTIGLIA GL VETRO UVAG	CAPSULA C/PVC PVC	TAPPO FOR SUGHERO
RACCOLTA DIFFERENZIATA (Verifica le disposizioni del tuo comune)		ORGANICO

AI GALLI