

I TIPICI



AI GALLI

CHARDONNAY VENETO

Indicazione Geografica Tipica



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: Sylvoz

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 con riflessi verde tenue. Profumo fine e delicato, con eleganti note floreali unite a sentori che ricordano la frutta a polpa bianca. Vino di buona struttura, al palato si rivela sapido e ben equilibrato tra morbidezza e freschezza.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: Vino molto versatile, ottimo come aperitivo, con gli antipasti di verdure, risotti alle erbe e con i piatti di pesce.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13% Vol.




TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 °C

CONSERVAZIONE: 2/3 anni

BTG PER CARTONE: 6, 12

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