SACCHETTO

CHARDONNAY IGT VENETO LA FIERA

Vino Chardonnay versatile ed equilibrato. Profumo fragrante con note intense di pera e mela. sapore con spiccata mineralità, rotondo ed avvolgente. Si accompagna ottimamente con antipasti, minestre e con il pesce a tutto pasto. Servire fresco a 8-10°C

Classificazione:	Chardonnay Veneto I.G.T.
Zona d'origine:	Veneto
Vitigni:	Chardonnay
Vinificazione:	Mosto ottenuto con pressatura soffice mediante pressa orizzontale. La successiva fermentazione del mosto limpido avviene a temperatura controllata e in presenza di lieviti selezionati.
Maturazione:	In contenitori d'acciaio a temperatura controllata.
Affinamento:	In bottiglia
Longevità:	18/24 mesi in funzione della temperatura e della luminosità del luogo di conservazione.
Colore:	Giallo dorato scarico.
Profumo:	Fragrante con intensa nota di frutto giallo tipico di pesca e ananas.
Sapore:	Equilibrato con spiccata mineralità, giustamente rotondo e avvolgente.
Gradazione alcolica:	12,5% Vol
Acidità totale:	5,5 - 5,7 g/l
Residuo Zuccherino:	4 - 5 g/l
Temperatura di servizio:	8 - 10 °C
Abbinamenti consigliati:	Si accompagna ottimamente con antipasti, minestre e con il pesce a tutto pasto.