



## CHARDONNAY I.G.T. DELLE VENEZIE LA FIERA

Classificazione:	Chardonnay I.G.T. delle Venezie
Zona d'origine:	Veneto e Friuli Venezia Giulia.
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 paglierino con tenui riflessi verdognoli.
Profumo:	Fragrante con intensa nota di frutto giallo tipico di mela e pera.
Sapore:	Equilibrato con spiccata mineralità, giustamente rotondo e avvolgente.
Gradazione alcolica:	12% Vol.
Acidità totale:	5,5 - 5,7 g/l
Zuccheri residui:	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.