



**VENETO**  
*Indicazione Geografica Tipica*  
**CHARDONNAY**  
*Vino Frizzante*

**Uve:** 100% Chardonnay

**Zona di produzione:** territorio IGT Veneto

**Tipologia di terreno:** calcareo, argilloso

**Sistema di allevamento:** Guyot

**Esposizione:** Nord/Sud

**Tecnica di vinificazione:** a seguito di una pigiadiraspatura e pressatura soffice dell'uva, il mosto viene decantato e fatto fermentare ad una temperatura controllata di 18°C. La rifermentazione del vino avviene in autoclave a bassa temperatura per circa 20 giorni, al fine di esaltarne i profumi.

**Residuo zuccherino:** 11 gr/L

**Gradazione alcolica:** 11,5% vol

**Caratteristiche organolettiche:** caratterizzato da un colore giallo paglierino carico e da un perlage fine e persistente. Profumo pieno, maturo, con richiami di croste di pane, frutta fresca e note speziate. Sapore armonico, con ottima acidità, che esalta la freschezza del vino.

**Abbinamenti:** ottimo come aperitivo.

Si accompagna egregiamente a piatti freschi, estivi, a base di pesce e carni magre o verdure.

**Temperatura di servizio:** 6-8°C