

# CHARDONNAY VENETO IGT



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE  
PRODUZIONE INTEGRATA

È ottenuto dalla vinificazione in bianco dell'uva mediante pressatura soffice effettuata immediatamente dopo l'arrivo in cantina. Il mosto viene raffreddato a 10 °C e fatto illimpidire naturalmente, quindi viene avviata la fermentazione alcolica con l'aggiunta di lieviti selezionati e mantenuti a temperature intorno ai 16 - 18 °C.

## PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

Vino bianco secco, colore giallo paglierino intenso. Ha profumi fini ed eleganti caratteristici del vitigno, oltre ad una struttura acida che ne preserva la piacevole freschezza.

## ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Antipasti magri e piatti a base di carni bianche, ideale con il pesce al forno ed alla griglia.

<b>UVE</b>	Chardonnay
<b>ZONA DI PRODUZIONE</b>	Veneto
<b>ALTITUDINE</b>	Terreni di pianura
<b>TIPOLOGIA DEL TERRENO</b>	Origine fluviale alluvionale, argilloso
<b>SISTEMA DI ALLEVAMENTO</b>	Sylvoz, Guyot
<b>DENSITÀ DELL'IMPIANTO</b>	3.000 - 4.500 piante per ettaro
<b>EPOCA DI VENDEMMIA</b>	Prima metà di settembre
<b>GRADO ALCOLICO</b>	12,50% vol.
<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b>	10 - 12 °C
<b>BICCHIERE CONSIGLIATO</b>	Tulipano di medie dimensioni a bocca richiudente
<b>POTENZIALE EVOLUTIVO</b>	2/3 anni
<b>BTG PER CARTONE</b>	6
<b>FORMATO (cl)</b>	75



  
TORRESELLA