



Chardonnay D.O.C. Venezia
Bio Vegan



*un vino eccellente e di
buon corpo, assaporarlo
regala sensazioni gustative
e olfattive che abbracciano
note fruttate e floreali*

Denominazione

Chardonnay D.O.C. Venezia Bio Vegan

Vitigno

100% Chardonnay, coltivato nelle Provincie di Treviso e Venezia.

Provenienza

È uno dei vitigni più diffusi al mondo e in Italia, in particolare nel Nord-Est, ha raggiunto una grande diffusione viticola.

Vinificazione

Le uve di Chardonnay DOC Venezia Bio-Vegan al raggiungimento del perfetto equilibrio di maturazione vengono vendemmiate. I grappoli arrivano in cantina dove vengono diraspate e pigiate, entrano nella pressa a polmone dove avviene una breve macerazione pellicolare a cui segue la separazione del mosto dalle bucce. Il mosto raffreddato viene fatto decantare e trascorse 36 ore, sul mosto illimpidito viene avviata la fermentazione ad una temperatura di 14-16°C, terminata la fermentazione alcolica la temperatura viene abbassata a circa 8-10°C per la conservazione della parte aromatica.

Conservazione e invecchiamento

deve essere conservato in un luogo fresco e preferibilmente al buio, con il trascorrere del tempo le sensazioni aromatiche passano da note di frutta fresca ad una maturità olfattiva che privilegia la complessità al frutto.

Colore

alla vista presenta un bel colore giallo paglierino carico.

Profumo

all'olfatto si presenta elegante, con marcate note di mela verde, mela golden e di cedro cui seguono interessanti sensazioni floreali in particolari acacia.

Sapore

in bocca si presenta con una elegante connubio di acidità e morbidezza seguito da una interessante sapidità e persistenza.

Gradazione alcolica 12,5% vol.

Temperatura di servizio ottimale 8-10°C

Affinità gastronomiche

si accompagna egregiamente ad antipasti di pesce, al prosciutto crudo ed allo speck ed ai primi piatti con sughi a base di verdure stagionali.

Confezione

bottiglie bordolesi reali da 75 cl. scatole da 6.

