

# CHARDONNAY IGT VENETO



**Vitigno** 100% Chardonnay Biologico

**Certificazione** Biologico Valoritalia | Vegan Society

**Provenienza** Vigneti nella campagna trevigiana.

**Vinificazione** Uve selezionate e sane, separazione immediata della parte solida e la conseguente pulizia del mosto, viene avviata e condotta la rifermentazione alcolica. Terminata la fermentazione alcolica, il vino viene travasato in vasca di acciaio dove completa la fermentazione, viene filtrato e travasato in vasca per poi essere imbottigliato e presentato ai nostri clienti.

**Conservazione e invecchiamento** In cantina, a umidità controllata e con una temperatura di 10-12°C. Si consiglia di berlo giovane.

**Colore** Giallo paglierino, riflessi verdognoli.

**Profumo** Gradevole e delicato, con sentore di mela golden e frutta matura.

**Sapore** Secco e vellutato, fruttato che ricorda la mela, floreale, di buon corpo, armonico, ottima acidità e alcool.

**Gradazione alcolica** 12,5% vol.

**Temperatura di servizio ottimale** 10-12°C

**Affinità gastronomiche** Ideale con cous cous e tofu. Indicato per la cucina vegetariana e vegana.

**Confezione** Bottiglia da 75cl., scatole da 6.