

CHARDONNAY DELLE VENEZIE IGT 2016

CARATTERISTICHE

Denominazione: Delle Venezie, Indicazione Geografica Tipica

Vitigno: 100% Chardonnay

Zona di produzione: Veneto e Friuli

Anno di vendemmia: 2016

Vinificazione: 3 ore di macerazione in atmosfera di anidride carbonica e fermentazione in acciaio a temperatura controllata di 14-16°C.

Affinamento: In botte di rovere per 8 mesi.

Caratteristiche organolettiche: Colore giallo paglierino. Aroma delicato di frutti tropicali con buona acidità bilanciata e ricca mineralità.

Abbinamento: Si abbina bene a piatti leggeri o di pesce.

Produzione: 8000 bottiglie (750ml)

Chiusura: tappo a sughero

Temperatura di servizio: 10 -12°C

Gradazione alcolica: 12,5%

Acidità totale: 6,3 g/l

Resa per ettaro: 100 hl

Bicchiere: Vino bianco

Data di rilascio: Novembre 2017

Zuccheri: 4 g/l

Estratto netto: 21,9 g/l



FEATURES

Denomination: Veneto Region, Typical Geographical Indication

Varietal: 100% Chardonnay

Production zone: Veneto and Friuli

Vintage: 2016

Vinification: 3 hours of maceration in CO2 rich atmosphere and fermentation at 14-16°C.

Maturation: Aging in oak barrels for 8 months.

Tasting notes: Straw yellow colour. Delicate aromas of exotic fruits and good acid balance with great minerality.

Food pairing: Light dishes or fish.

Production: 7000 bottles (750ml)

Closure: Cork

Serving temperature: 10 -12°C

Alcohol: 12,5%

Total acidity: 6,3 g/l

Yield per hectare: 100 hl

Suggested glass: White wine

Release date: November 2017

Residual sugar: 4 g/l

Net extract: 21,9 g/l

