

Chardonnay Doc Venezia



VINIFICAZIONE

La nostra linea QUOTA 7 Bio nasce in un'eccellenza del territorio: l'area a denominazione di origine controllata Lison Pramaggiore DOC. Una terra che sorge a cavallo tra le regioni Veneto e Friuli, a sette metri sul livello del mare, la cui cornice è un microclima ideale che ne esalta le caratteristiche e capacità.

Questo vino è frutto della coltivazione dei nostri poderi con metodo di agricoltura biologica, senza l'uso di prodotti tipici di sintesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Equilibrato e di gran classe. Vino dai profumi dolci e delicati che invitano a un'esperienza di gusto morbida ed elegante, adatta a tutte le occasioni.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si accosta bene a tutto pasto con i piatti a base di pesce.



CARATTERISTICHE DI BASE

VITIGNO	100% Chardonnay
AREA DI PRODUZIONE	provincia di Venezia
TIPOLOGIA DEL TERRENO	calcareo argilloso
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Sylvoz



DATI TECNICI

DENOMINAZIONE	Chardonnay Doc Venezia
GRADO ALCOLICO	12,50 % vol
ZUCCHERI	3,50 g/l
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	8 – 10°C
FORMATI DISPONIBILI	Bottiglia da 750 ml