

Chardonnay Doc Venezia



VINIFICAZIONE

La nostra linea TRIANGOLO BIO nasce in un clima ideale, da terreni che sorgono tra i fiumi Livenza e Tagliamento, dove le province di Venezia, Treviso e Pordenone si incrociano. Ci prendiamo cura delle nostre vigne attraverso le rigorose tecniche di coltivazione e di difesa fitosanitaria previste per l'agricoltura biologica, che garantiscono la qualità e la genuinità dei nostri vini

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo chiaro con riflessi verdi. Eccellente vino bianco secco dagli aromi naturali e delicati. Il suo sapore aggraziato esprime tutta la genuinità di un prodotto che nasce da uve accuratamente selezionate.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si accosta bene con i piatti di pesce e i primi a base di verdure.



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	4,00 g/l
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	8 – 10°C
FORMATI DISPONIBILI	Bottiglia da 750 ml