

CHARDONNAY



DENOMINAZIONE: Chardonnay Doc Venezia 2020.

UVE: 100% Chardonnay.

CARATTERI ORGANOLETTICI: Vino pieno e armonico, equilibrato ed elegante. Porta con sé un bouquet di frutta bianca dai sentori delicati. Sapido e giustamente acido. Frutto della brezza che arriva dal vicino mare.

COLORE: Giallo paglierino intenso.

TERRENO: Uve appartenenti ai terreni del Doc Venezia, terreno a medio impasto, sostenuto dal Piave e ricco delle proprietà del mare.

ABBINAMENTI: può essere servito come aperitivo, antipasti o piatti a base di pesce e crostacei oltre che a carni bianche e cucina speziata. Servire intorno ai 8-10°C in calici di media ampiezza.

GRADO ALCOLICO: 12,5%

PH: 5,6

ACIDITÀ: 6,50 g/L.