

Chardonnay

Trevenuezie IGT



Alkohol: 12.5% vol.

Anbaugebiet: Region: Veneto. Hügelgebiet östlich vom Gardasee.

Weintrauben: Chardonnay (100%). Züchtung nach traditioneller Spalier- und Dachlaubenart.

Boden: Boden glazialem und alluvialem Ursprungs.

Weinbereitungssystem: Maischegärung mit einem geringen Kontakt mit den Traubenschalen und Kernen und unter einer kontrollierten Temperatur von 15-16°C in thermoklimatisierten Edelstahlbehältern.

Beschreibung: Trockener Weisswein, leicht und delikater.

Farbe: Sehr helles strohgelb.

Duft: Anhaltend, delikater und fein.

Geschmack: Trocken, frisch und harmonisch.

Trinktemperatur: 8-10°C

Lagerung: In einem gut gelüfteten, trockenen und dunklen Raum aufbewahren. Er sollte jung getrunken werden.

Serviervorschlag: Wir empfehlen unseren Chardonnay zu Vorspeisen, zur leichten mediterranen Küche und gegrilltem Fisch.

Zucker	Gesamtäure	Volatile Säure	Gesamt SO ₂	Freies SO ₂	Netto Trockenextrakt
8.00 g/l	5.50 g/l	0.28 g/l	96 g/l	28 g/l	24.0 g/l

CANTINE LENOTTI SRL

Via Santa Cristina, 1 - 37011 Bardolino – Verona

+39 045 7210484

WWW.LENOTTI.COM

INFO@LENOTTI.COM