

Chardonnay

Trevenezie IGT



Alcool: 12.5% vol.

Area di produzione: Regione Veneto. Colline a est del Lago di Garda.

Uve: Da vitigni di uva bianca Chardonnay (100%). Sistema di coltivazione: tradizionale a pergola e spalliera.

Composizione del suolo: Terreni di origine glaciale e alluvionale.

Sistema di vinificazione: Vinificazione in bianco, breve macerazione con le parti solide, immediata separazione del mosto, fermentazione in purezza a temperatura controllata (15-16°C.), conservazione in serbatoi inox termocondizionati, imbottigliamento a freddo in linea sterile.

Descrizione organolettica: Vino bianco secco, leggero e delicato.

Colore: Giallo paglierino molto chiaro.

Profumo: Persistente, delicato e fine.

Sapore: Asciutto, fresco ed armonico.

Temperatura di servizio: Da servire freddo a 8-10°C.

Conservazione: Da bere giovane. Conservare in luogo fresco, asciutto e buio.

Suggerimenti gastronomici: Accompagna egregiamente antipasti, pesce alla griglia e piatti leggeri.

Zuccheri	Acidità Totale	Acidità Volatile	SO2 Totale	SO2 Libera	Estratto Secco
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