

BAG IN BOX 5 LITRI CHARDONNAY

Classificazione:

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA
CHARDONNAY DELLE VENEZIE

Uvaggio:

CHARDONNAY 100%

Zona di produzione:

fondovalle lungo l'asta dell'Adige da Avio fino Rivoli Veronese e zona collinare di Valeggio sul Mincio.

Vendemmia:

Uve raccolte nella prima decade di settembre, vengono raccolte sia manualmente che meccanicamente.

Vinificazione:

classica vinificazione in bianco, con spremitura delle uve pigiate a basse pressioni, decantazione statica del mosto che viene inviato limpido a fermentare. Vinificazione a temperatura controllata a 18%, con successivi travasi e affinamento in acciaio inox.

Profilo sensoriale:

Vino dal colore giallo paglierino con riflessi verdolini, e dal profumo intenso con in evidenza la mela gialla e i frutti esotici, in bocca è fresco ed avvolgente, di grande equilibrio e beva.

Abbinamenti:

Vino di alta qualità, si apprezza come aperitivo in compagnia, ottimo se accompagna il classico spuntino mattutino o la merenda italiana.

Temperatura di servizio:

12-16 gradi

Bag in Box e contenuto:

Per una buona conservazione del prodotto si consiglia di conservare il bag in box in un luogo fresco e asciutto. Contenuto 5 litri.

Confezionamento:

in bag in box da 5 litri.

