

BAG IN BOX 5 LITRI CHARDONNAY

Classificazione:

Chardonnay delle Venezie I.G.P.

Uvaggio:

Chardonnay 100%

Zona di produzione:

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

Vendemmia:

uve raccolte nella prima decade di settembre, sia manualmente che meccanicamente

Vinificazione:

classica vinificazione in bianco, con spremitura delle uve a basse pressioni, decantazione statica del mosto che viene inviato limpido alla fermentazione. Vinificazione a temperatura controllata di 18 gradi °C, con successivi travasi e affinamento in acciaio inox

Profilo sensoriale:

vino dal colore giallo paglierino con riflessi verdolini; profumo intenso con evidenze di mela gialla e frutti esotici; al palato 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 °C

Bag in Box e contenuto:

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

Confezionamento:

in bag in box da 5 litri

