



ACCORDI Bianco

Veneto

Indicazione Geografica Tipica

Zona di Produzione:	Giavera del Montello - Treviso - I
Vitigni:	Chardonnay - Incrocio Manzoni - Tai
Tipo di allevamento:	Sylvoz
Sesto d'impianto:	3,20 x 2,50 — 2500 ceppi/Ha
Tipo del terreno:	Medio impasto tendente all'argilloso
Produzione:	90/130 q./Ha
Epoca della vendemmia:	Prima decade di Settembre
Vinificazione:	Vinificazione in bianco dei mosti, che dopo una naturale sedimentazione fermentano ad una temperatura tra i 18 e 20°C., segue l'affinamento in botti d'acciaio
Colore:	Giallo paglierino di normale intensità
Profumo:	Fresco, fragrante, tipicamente fruttato, elegante, fine
Sapore:	Invitante con gradevole tono acidulo che ne esalta la piacevolezza
Accostamenti:	Si abbina perfettamente agli antipasti, primi delicati, piatti di pesce e carni bianche
Temperatura di servizio:	8° - 10°C
Alcool:	12,00% vol.
Zuccheri:	7 g./lt.
Acidità Totale:	5,8 g./lt.



Azienda Agricola Durante