



CHARDONNAY

Marca Trevigiana

Indicazione Geografica Tipica

Zona di Produzione:	Giavera del Montello - Treviso - I
Vitigni:	Chardonnay
Tipo di allevamento:	Sylvouz
Sesto d'impianto:	3,20 x 2,50 - 2500 ceppi/Ha
Tipo del terreno:	Medio impasto tendente all'argilloso
Produzione:	90 ql./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 del vino sulle fecce fini in serbatoi d'acciaio.
Colore:	Giallo paglierino di normale intensità
Profumo:	Fresco e fragrante, tipicamente fruttato con sentore da mela gialla, ananas, elegante e molto 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:	12,50% vol.
Zuccheri:	4 g./lt.
Acidità Totale:	5,6 g./lt.



Azienda Agricola Durante