



# CHARDONNAY

Biologico, vegano

## Chardonnay Trevenezie IGT

Nato sui suoli vocati del Veneto e del Friuli, questo Chardonnay trova nella freschezza climatica le condizioni ideali per un'espressione varietale precisa e autentica. Il profilo olfattivo è fine e definito, con sentori di frutta a polpa bianca, in cui emergono note di melone e ananas, integrate in un quadro aromatico pulito ed elegante. Il sorso è asciutto, equilibrato e di fine sapidità, che conferisce tensione gustativa e accompagna un finale lineare, armonioso e persistente.



Denominazione: Chardonnay Trevenezie IGT  
 Tipologia: Vino bianco  
 Uve: Uve Chardonnay  
 Area: Veneto - Friuli Venezia Giulia



### VIGNA

Suolo: Suolo ghiaioso  
 Età dei vigneti: 20 - 25 anni  
 Sistema di allevamento: Doppio capovolto  
 Vendemmia: Manuale e meccanica



### SERVIZIO

Temperatura di servizio: 10 - 14 °C  
 Abbinamenti: Ideale per aperitivo. Si abbina anche a risotti alle verdure, piatti a base di pesce e carni bianche.

### CERTIFICAZIONI



### CANTINA

Vinificazione: In bianco con fermentazione a basse temperature  
 Grado alcolico: 12 % vol.  
 Zuccheri: 2 - 3 g/l



### DEGUSTAZIONE

Vista: Giallo paglierino brillante  
 Olfatto: Profumi intensi e avvolgenti di frutta tropicale, con evidenti note di melone e ananas.  
 Gusto: Equilibrato, secco e sapido