|  |  |
| --- | --- |
| Z:\Cataloghi-depliant-dvd\Linea Antichello\Antichello NUOVO LOGO 2017\Marchio Antichello.jpg  **CHARDONNAY**  *VENEZIE*  *INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA*  **Zona di produzione**  Vigneti a Nord-Est di Verona.  **Varietà delle uve**  Chardonnay 100%.  **Dati analitici**  Alcool 12% Vol.  Acidità totale ca. 5,50 g/l.  **Vinificazione**  Pressatura soffice e decantazione statica a freddo del mosto seguita dalla fermentazione a temperatura controllata.  **Affinamento**  In contenitori di acciaio inox e ca. 3 mesi in bottiglia.  **Descrizione organolettica**  Colore giallo paglierino.  Profumo particolarmente fruttato.  Sapore morbido e delicato.  **Servizio**  10-12°C in bicchiere tulipano.  **Accostamenti**  Antipasti, piatti a base di pesce. Ottimo anche come aperitivo.  **Longevità**  Si beve preferibilmente giovane. | C:\Users\chiara\Desktop\Chardonnay.jpg |