



ANTICHELLO

CHARDONNAY

TREVENEZIE

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

ZONA DI PRODUZIONE

Trevenezie.

VARIETÀ DELLE UVE

Chardonnay.

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.

DATI ANALITICI

Alcool: 12% Vol.

Acidità totale: ca. 5,50 -6 g/l

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Colore giallo paglierino.

Profumo particolarmente fruttato.

Sapore morbido e delicato.

SERVIZIO

10-12° C.

ACCOSTAMENTI

Antipasti, piatti a base di pesce. Ottimo anche come aperitivo.

LONGEVITÀ

Si beve preferibilmente giovane.

