



# AQUERCIA

## Acchiappa Quori Chardonnay

**GRADAZIONE:** 13,5%

**RESA:** 40q/ha

**COLTIVAZIONE:** Vigneti allevati a Sylvoz con densità di allevamento di 2500 ceppi per ettaro.

**TIPO TERRENO:** Suolo evoluto contenente argilla alluvionale che deriva dai fiumi Livenza e Monticano.

**VINIFICAZIONE:** La fermentazione spontanea è stata innescata in serbatoi di acciaio a temperatura controllata. Successivamente, una volta sviluppati 2 gradi alcol, l'intera massa è stata travasata in tonneaux nei quali ha completato la fermentazione.

**COLORE:** Brillante, giallo paglierino con note verdoline.

**PROFUMO:** Elegante e potente con note di vaniglia e frutta gialla che rispecchia le sue origini e la sua identità.

**SAPORE:** È un vino ben equilibrato e molto fresco. Gli aromi di frutta sono esaltati da una buona vivacità. Persistente e con un retrogusto elegante.

**ABBINAMENTI:** Anche se complesso risulta essere un vino piuttosto versatile. Ben si abbina agli aperitivi accompagnati con affettati di varie tipologie. Perfetto con piatti a base di pesce cotto ai ferri o con carne bianca. Molto interessante con formaggi di media stagionatura.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** Va servito ad una temperatura di 8-10°C

