



AQUERCIA

Chardonnay Veneto IGT

GRADAZIONE: 12,5%

RESA: 120q/ha

COLTIVAZIONE: I vigneti sono coltivati a Sylvotz.

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

VINIFICAZIONE: Il mosto ottenuto mediante una pressatura molto delicata è fatto fermentare mediante l'aggiunta di lieviti selezionati in serbatoi di acciaio inox termocondizionati in maniera tale da gestire al meglio la cinetica di fermentazione. Prima di essere commercializzato viene fatto stanziare in serbatoi di acciaio per almeno 4 mesi nei quali i lieviti hanno modo di cedere al vino seppur giovane, struttura ed intensità.

COLORE: Giallo paglierino brillante.

PROFUMO: profumo fresco, fragrante, tipicamente fruttato. Ben riconoscibili le note di mela Golden.

SAPORE: È un vino ben equilibrato e molto fresco. Il sapore è invitante, con un gradevole tono acidulo che ne esalta la piacevolezza.

ABBINAMENTI: Perfetto fin dall'aperitivo, si abbina benissimo agli antipasti, ai primi delicati, alle verdure, sia cotte che crude. Da provare con il pesce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: Va servito fresco, a 8-10° C.

