



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

