



Chardonnay I.G.T. TreVenezie
Ca' del Doge



Gradevole e delicato con i suoi
sentori di mela, all'assaggio
vellutato e persistente, ottimo come
aperitivo, stupisce con i crostacei.

Tasting notes

Gradevole e delicato con i suoi sentori di mela, all'assaggio vellutato e persistente, ottimo come aperitivo, stupisce con i crostacei.

Vitigno

100% Chardonnay

Provenienza

Triveneto

Vinificazione

vinificazione in bianco di uve sane e selezionate, con separazione immediata delle bucce dopo la pigiatura, il mosto ottenuto viene raffreddato ed illimpidito e posto a fermentare in tini di acciaio ad una temperatura di 18°C, terminata la fermentazione alcolica il vino viene travasato 2 volte e poi filtrato per essere imbottigliato e messo in commercio.

Colore

paglierino chiaro con riflessi verdognoli.

Profumo

gradevole e delicato, con sentore di mela.

Sapore

secco e vellutato, fruttato che ricorda la mela, floreale che ricorda l'acacia e il miele, di medio corpo, armonico, buona acidità ed alcool, buona persistenza gustativa, da bere soprattutto giovane.

Gradazione alcolica

11% vol.

Temperatura di servizio ottimale

10-12°C

Conservazione e invecchiamento

in cantina, ad umidità controllata e con una temperatura di 10-12°C.

Si consiglia di berlo giovane.

Affinità gastronomiche

ottimo come aperitivo, con antipasti e affettati, primi e secondi di pesce, crostacei, molluschi, formaggi teneri non fermentati.

Confezione

bottiglie bordolesi da 75 cl. scatole da 6.