

Chardonnay IGT Marca Trevigiana



Produktbeschreibung

Wein, erzeugt durch Gärung von Chardonnay-Trauben.



Anbaugebiet: Sinistra Piave.

Höhenlage: 40 m über dem Meeresspiegel.

Bodenstruktur: kiesig.

Rebsorte: Chardonnay.

Erziehungsform: Sylvoz.

Weinlese: Anfang September

Technologie "Le Contesse":

- manuelle Weinlese.
- Einweichen des Weines für ein paar Stunden bei niedriger Temperatur.
- Sanftes Pressen und Mostreinigung durch statische Deckantierung.
- Alkoholische Gärung mit ausgewählten Hefen.
- Filtern des Weines und Alterung in Edelstahl tanks.
- Abfüllung.
- Der Wein ruht für einige Monate in einem gekühlten Lagerhaus.

Alkoholgehalt: 12 % vol.

Farbe: strohgelb.

Aroma: Fruchtig mit zarten Noten von goldenen Apfel und unreifen Früchte und einem Hauch von Lindenblüten.

Bouquet: duftiger und lebhafter Wein. Gut Nachgeschmack.

Servieren: servieren bei 8-10°C;

Serviervorschlag: ausgewogener Wein, ausgezeichnet mit lichten und köstlichen Gerichten, Fischgerichten, Gemüse und Käse.