

Chardonnay

VENETO

Indicazione Geografica Tipica



PROVENIENZA

Zone viticole più vocate del Veneto

VITIGNO

85% Chardonnay
15% Selezionati vitigni a bacca bianca

NOTE DEGUSTATIVE

Colore

Paglierino chiaro brillante con spuma vivace

Profumo

Mela e fiori di mandorlo

Sapore

Fresco, con fondo di mela golden

DATI ANALITICI

Alcool

10,5% vol

Zuccheri

8 g/l

ABBINAMENTI

Eccellente come aperitivo, ideale per accompagnare piatti delicati a base di pesce

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10°C

FORMATO

75cl

PRODUCTION AREA

Most vocated growing areas of Veneto

GRAPE VARIETY

85% Chardonnay
15% Selected white berry grapes

TASTING NOTES

Appearance

Pale straw yellow, with a lively froth

Nose

Almond blossom and apple

Taste

Fresh, with a finish note of golden apples

ANALYTICAL DATA

Alcohol

10.5% vol

Sugars

8 g/l

SERVING SUGGESTIONS

Excellent as an aperitif and ideal with delicate seafood based dishes

SERVING TEMPERATURE

Serve chilled at 8-10°C

SIZE

75 cl

PRODOTTO							CARTONE				PALLET 80 x 120		
Descrizione	Codice	Alcool %Vol	Capacità	Altezza (cm)	Diametro (cm)	Peso (kg)	Codice EAN	N. bott.	Peso (kg)	Dimensioni (cm) LxPxH	Codice EAN	N. cartoni (cartoni per strato x n. strati)	Altezza (cm)
CHARDONNAY VENETO I.G.T. FRIZZANTE	I201631H/R1	10,5%	75cl	33	7,8	1,3	8001540 002310	6	7,8	24,3 x 16,5 x 34,2	8001540 060228	120 (24 x 5)	186