CLASSICI

Chardonnay
Trevenezie IGT



NOTE DI PRODUZIONE IN VIGNETO
Varietà: Chardonnay 100%
Tipo di terreno: argilloso calcareo di origine alluvionale
Densità dell'impianto: 3.500 - 4.500 ceppi per ettaro
Produzione: 150 q.li/ettaro
Sistema di allevamento: Sylvoz
Epoca di vendemmia: seconda decade di settembre

NOTE DI LAVORAZIONE IN CANTINA
Le uve vengono vinificate in bianco. Alla raccolta segue una pressatura soffice e una volta conclusa la fermentazione, condotta a basse temperature (16-18 °C) per 15 giorni circa, il vino viene posto ad affinare in serbatoi d'acciaio a contatto con le fecce fini, per un periodo ideale al raggiungimento del miglior equilibrio e della massima finezza.

NOTE DI DEGUSTAZIONE
Colore: giallo paglierino chiaro.
Aromi: importanti note fruttate tra cui spiccano delicati sentori di mela golden e pera.
Gusto: secco, giustamente acido, di buon corpo, sapido.

ABBINAMENTI
Ottimo come aperitivo, si esalta nell'accostamento con antipasti e adora il matrimonio con i primi piatti, a base di pesce o pasta, soprattutto se particolarmente saporiti e gustosi.

TEMPERATURA E BICCHIERE DI SERVIZIO
Temperatura: 10-12 °C
Bicchiere: tulipano di medie dimensioni a bocca richiudente.

COME INDICARE NELLA CARTA DEI VINI
Chardonnay Trevenezie IGT " Linea Classici "
Ornella Bellia Venezia Wines

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE
La nostra azienda garantisce l'integrità del prodotto e la sua corretta evoluzione solo ed esclusivamente se conservato in luogo fresco (8-15°C), asciutto ed al riparo da fonti di luce e calore.

INFORMAZIONI TECNICHE
Grado alcolico: 12,50% Vol.
Zuccheri: 3 - 4 gr/l
Acidità Totale: 6 - 7 gr/l
Ph: 3,20 - 3,40
Contenuto in solfiti: 80 - 120 mg/l (oltre il 40% in meno rispetto al limite legale)

CONFEZIONAMENTO
• Formati bottiglia disponibili: bottiglie da 750 ml
• Confezioni disponibili: scatole da 6 bottiglie coricate verticalmente
• Confezioni per pallet: 144 scatole de 6 bottiglie con file da 24 scatole

OB
ORNELLA BELLIA
VENEZIA WINES
la Forza della Famiglia