



Scheda Tecnica

CHARDONNAY

PIAVE DOC

TIPOLOGIA

Vino tranquillo

VITIGNI

100% chardonnay

VINIFICAZIONE

In bianco con fermentazione a basse temperature per l'integrità dell'aroma

AFFINAMENTO

In botti d'acciaio e in bottiglia per 3/4 mesi

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5 % vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10/12°C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino, brillante, profumo intenso e fragrante, sapore invitante, armonico che ricorda la mela golden

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Antipasti magri, minestre, risotti di pesce, asparagi e funghi