

Chardonnay

I.G.T. VENETO

M

VILLA MORO



Zona di produzione: Tenute Villa Moro Vini

Denominazione: Chardonnay I.G.T. Veneto

Uve: 100% Chardonnay

Sistema di allevamento: Capuccina e guyot

Tecnologia: vendemmia nella seconda e terza decade di settembre, con macerazione in pressa a freddo per 24 ore. Poi viene sottoposto ad una lenta fermentazione in botti in acciaio inox ad una temperatura controllata di 16-18°C. Segue l'affinamento sui lieviti per 6 mesi e l'imbottigliamento.

Colore: giallo paglierino con riflessi dorati.

Profumo: tipico con piacevoli suggestioni di fiori d'acacia, pera e mandorla amara.

Gusto: di buon corpo, coinvolgente con un retrogusto raffinato di crosta di pane.

Abbinamenti: ottimo anche fuori pasto come aperitivo, si abbina al prosciutto crudo, al salame e agli insaccati in genere, tutti i piatti di pesce.

Gradi: 12,5

Acidità: 5,50 g/l

Temperatura di servizio: 10 °C