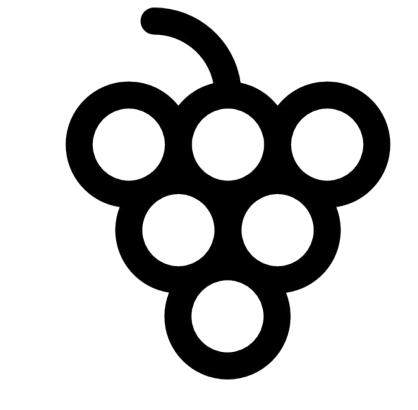




Film ille

www.levolpi.it

CHARDONNAY COLLI EUGANEI DOC



100% CHARDONNAY

Vitigno: Chardonnay 100%

Zona di Produzione: Baone - Sud Colli Euganei Altitudine: 200 - 400 mt sul livello del mare

Epoca di vendemmia: ultima decade di agosto - prima settimana di settembre

NOTE TECNICHE

Suolo: Origine vulcanica e argillosa Sistema di allevamento: Guyot e Sylvoz

Resa per ettaro: 60-80 qli/h

METODI DI PRODUZIONE

Vinificazione: Vinificazione in bianco con spremitura soffice delle uve in atmosfera inerte e protezione dai rischi di ossidazione. Fermentazione a temperatura controllata. Affinamento: Fermentazione in acciaio per poi concludere l'affinamento in cemento.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: Giallo paglierino intenso e brillante.

Profumo: Fruttato, persistente con note di mela golden e pera bianca piacevolmente

floreale, ricorda fiori bianchi e fiori di campo.

Gusto: Intenso, strutturato ed avvolgente, con acidità equilibrata e retrogusto lungo

e sapido. **Abbinamenti**: Ideale con formaggi freschi, zuppe di pesce e carni bianche.

Temperatura di servizio: 10°-12° Residuo zuccherino: 2 g/l Gradazione alcolica: 13%