

Torre dei Vescovi CHARDONNAY VICENZA D.O.C.



UVE 100% Chardonnay

CLASSIFICAZIONE Vicenza D.O.C.

PROVENIENZA Vino ottenuto da uve Chardonnay coltivate nella Provincia di Vicenza, in vigneti collinari dal suolo argilloso-calcareo ad altitudini intermedie (100-200 m).

VINIFICAZIONE Vinificazione in bianco. L'uva viene diraspata e sottoposta a macerazione per un breve periodo con successiva pressatura soffice. Fermentazione a temperatura controllata in recipienti di acciaio inox a 16-18°C e affinamento sui lieviti per sei mesi.

DATI ANALITICI Gradazione alcolica: 13.00% vol.
Acidità totale: 6.00 g/l
Zuccheri residui: 2.00 g/l
Estratto secco totale: 31.00 g/l
Ph: 3.32

**CARATTERISTICHE
ORGANOLETTICHE**

- Colore: giallo paglierino intenso;
- Bouquet: fine e caratteristico con note di fiori di campo;
- Sapore: secco, ben bilanciato e piacevole.

ABBINAMENTI Ottimo come aperitivo e in abbinamento con i primi piatti sapidi, pesce, carni bianche e formaggi di media stagionatura.

**TEMPERATURA
DI SERVIZIO** Servire a 8°-10°C.



CANTINE VITEVIS S.C.A.

Viale Europa, 151
36075 Montebelluna Maggiore (VI) Italy
Tel. +39 0444 491360 – Fax +39 0444 491661

Coll. Vicentini
www.collivcentini.com