

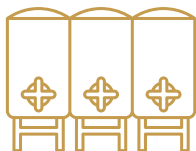
**PWS**  
Premium Wine  
Selection

## Chardonnay del Veneto

-Le Arche-



Italia  
Veneto  
Verona



### VINIFICAZIONE

Le uve vengono pressate in modo soffice con presse a polmone. Il mosto, subito refrigerato, viene fatto decantare staticamente e travasato in recipienti di acciaio inox per la fermentazione, che avviene ad una temperatura di 18° C.



### AFFINAMENTO

Terminata la fermentazione, il vino si affina per alcuni mesi in serbatoi d'acciaio.



Di color giallo paglierino attraversato da brillanti riflessi verdognoli.



### DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Profuma di frutta fragrante, con ricordi di mela e banana avvolti da una dolce sensazione floreale e speziata.



### CLASSIFICAZIONE

I.G.T.

### TIPOLOGIA

Bianco

### ALC./VOL.

12,5%



### VITIGNO

Chardonnay

### TIPOLOGIA AGRICOLA

Convenzionale

### VENDEMMIA

Fine Agosto



Sul palato ritornano le note di frutta tropicale ed acacia, che si esprimono in una sensazione gustativa equilibrata.