

# Chardonnay del Veneto



-Le Arche-



## 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.