




# CHARDONNAY

Biologico, vegano

**Chardonnay Trevenezie IGT**

Nato sui suoli vocati del Veneto e del Friuli, questo Chardonnay trova nella freschezza climatica le condizioni ideali per un'espressione varietale precisa e autentica. Il profilo olfattivo è fine e definito, con sentori di frutta a polpa bianca, in cui emergono note di melone e ananas, integrate in un quadro aromatico pulito ed elegante. Il sorso è asciutto, equilibrato e di fine sapidità, che conferisce tensione gustativa e accompagna un finale lineare, armonioso e persistente.

Certified B Corporation

Denominazione: Chardonnay Trevenezie IGT
Tipologia: Vino bianco
Uve: Uve Chardonnay
Area: Veneto - Friuli Venezia Giulia

## VIGNA

Suolo: Suolo ghiaioso
Età dei vigneti: 20 - 25 anni
Sistema di allevamento: Doppio capovolto
Vendemmia: Manuale e meccanica

## SERVIZIO

Temperatura di servizio: 10 - 14 °C
Abbinamenti: Ideale per aperitivo. Si abbina anche a risotti alle verdure, piatti a base di pesce e carni bianche.

## CANTINA

Vinificazione: In bianco con fermentazione a basse temperature
Grado alcolico: 12 % vol.
Zuccheri: 2 - 3 g/l

## DEGUSTAZIONE

Vista: Giallo paglierino brillante
Olfatto: Profumi intensi e avvolgenti di frutta tropicale, con evidenti note di melone e ananas.
Gusto: Equilibrato, secco e sapido

## CERTIFICAZIONI

VEGAN