



<i>Vitigno:</i>	100% Chardonnay, molto diffuso nelle Tre Venezie, fu spesso confuso con il Pinot Bianco. Viene finalmente riconosciuto come vitigno a se stante nel corso degli anni '70.
<i>Denominazione:</i>	Veneto Indicazione Geografica Protetta.
<i>Vinificazione:</i>	"In bianco": il mosto viene separato dalle bucce per valorizzarne la freschezza. La fermentazione è naturale con lieviti selezionati a temperatura controllata.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>	Colore giallo paglierino tenue con profumo di mela, fiori d'acacia e miele. Si presenta asciutto, armonico e vivace.
<i>Abbinamenti gastronomici:</i>	Ben accompagna antipasti magri, risotti e portate di pesce. Perfetto anche fuori pasto.
<i>Temperatura di servizio:</i>	8-10 °C
<i>Alcool:</i>	11 % vol.
<i>Zuccheri:</i>	10/12 gr/l
<i>Acidità totale:</i>	6 gr/l
<i>Pressione:</i>	2,5 atm
<i>Confezioni:</i>	Da 0,75 lt. cartoni da 6-12 bottiglie.