



# VILLA TERESA®

CHARDONNAY VENETO I. G. P. BIOLOGICO



*Vitigno:*

100% Chardonnay, molto diffuso nelle Tre Venezie, dove fu spesso confuso con il Pinot Bianco. Viene finalmente riconosciuto come vitigno a sè stante nel corso degli anni 70. Nel terreno non vengono usati prodotti di sintesi chimica, diserbanti, concimi, antiparassitari. Assolutamente no O.G.M.

*Denominazione:*

Veneto Indicazione Geografica Protetta: provincia di Treviso.

*Vinificazione:*

In bianco: cioè in assenza di bucce. Dopo la spremitura, il mosto fermenta per 15/20 giorni ad una temperatura di 18/20°C. Finita la fermentazione, il vino viene conservato in serbatoi di acciaio inox termocondizionati fino all'imbottigliamento.

*Caratteristiche organolettiche:*

Colore giallo paglierino tenue. Profumo di mela, sentore di miele. Sapore fine e giustamente acidulo, equilibrato e di giusto corpo.

*Abbinamenti gastronomici:*

Si consiglia di berlo con antipasti di mare, zuppa di pesce, risotti, crostacei. Indicato anche con carni bianche e formaggi giovani.

*Temperatura di servizio:*

8/10 °C.

*Alcool:*

12% vol.

*Zuccheri:*

8 gr/l

*Acidità totale:*

5.5 gr/l

*Confezioni:*

Da 0,75 lt con tappo vite Stelvin o sughero. Cartoni da 6/12 bottiglie.



ASSOCIAZIONE ITALIANA  
AGRICOLTURA BIOLOGICA

Vini Tonon srl - Via Carpesica, 1 - 31010 Carpesica di Vittorio Veneto (TV)

Tel. +39 (0)438 920004 - Fax +39 (0)438 920014 - P.IVA 01163440264 - www.vintonon.com - info@vintonon.com