



VILLA TERESA®

CHARDONNAY VENETO I.G.P.



<i>Vitigno:</i>	<i>100% Chardonnay, molto diffuso nelle Tre Venezie, fu spesso confuso con il Pinot Bianco. Viene finalmente riconosciuto come vitigno a sè stante nel corso degli anni 70.</i>
<i>Denominazione:</i>	<i>Veneto Indicazione Geografica Protetta: provincia di Treviso.</i>
<i>Vinificazione:</i>	<i>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.</i>
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>	<i>Colore giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli. Profumo intenso, delicato, giovane. Sapore fine e giustamente acidulo, equilibrato e di giusto corpo.</i>
<i>Abbinamenti gastronomici:</i>	<i>Eccellente con antipasti di mare, zuppa di pesce, risotti, crostacei e anche con carni bianche e formaggi giovani.</i>
<i>Temperatura di servizio:</i>	<i>8/10 °C.</i>
<i>Alcool:</i>	<i>12 % vol.</i>
<i>Zuccheri:</i>	<i>8 gr/l</i>
<i>Acidità totale:</i>	<i>5,5 gr/l</i>
<i>Confezioni:</i>	<i>Da 0,75 lt con tappo vite Stelvin o sughero: cartoni da 6/12 bottiglie.</i> <i>Da 1 lt con tappo vite Stelvin: cartoni da 6 bottiglie.</i> <i>Da 1,5 lt con tappo vite Stelvin: cartoni da 6 bottiglie.</i>