



CHARDONNAY

Veneto IGT

Vino ottenuto da uve pigiate sofficemente e fatte fermentare a temperatura controllata.

Vitigno: Chardonnay

Area di produzione: Veneto

Gradazione alcolica: 11% vol.

Capacità bottiglia: 750 ml

Denominazione: IGT

Cartificati (Bio e/o altro): no

Acidità totale: 5,5 mg/lit.

Zuccheri: 10 gr./lit.

Ph: 3,25

Affinamento: in acciaio

Sovrapressione: vino fermo

Colore: vino dal bel colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli.

Sapore/Profumo: è un vino rotondo, beverino, piacevolissimo, con sentori di mela golden, morbido e armonico, di media struttura.

Abbinamento: adatto ad antipasti, zuppe, primi piatti leggeri e piatti di pesce.

Temperatura consigliata di servizio: 8-10 °C



ARDENGI S.R.L.

Tel. +39 0438 1736349 - Fax +39 0438 1732189

info@proseccoardengi.it - www.proseccoardengi.it

ITALY