

Quattro Porte

Venezia
DOC
Chardonnay



Vino di colore giallo tenue con sfumature paglierine. Il bouquet di aromi, soprattutto fruttati e la sua mineralità, caratterizzano la sua identità in modo armonico. Fresco e piacevole accompagna aperitivi, primi e secondi piatti leggeri di varia natura.

DENOMINAZIONE VINO:	Chardonnay I.G.T. Veneto
UVE:	Chardonnay 100%
ZONA DI PRODUZIONE:	viene prodotto nel podere Quattro porte, ubicato a Fossalta di Piave - Venezia. Si trova a 10 km dal mare Adriatico e 50 km dalle montagne Dolomiti.
TERRENO:	di origine alluvionale, composto da argilla bianca e sedimenti di roccia dolomitica.
CLIMA:	mite, con piovosità scarsa e temperature estive che favoriscono una eccellente maturazione delle uve.
VINIFICAZIONE:	dopo una delicata diraspatura, segue una breve macerazione a freddo delle uve in pressa di acciaio inox e in un ambiente chiuso. La fermentazione alcolica avviene in serbatoi di acciaio termo-condizionati.
ALCOL:	12,5% vol.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:	profumi di frutta a polpa bianca, mela golden, camomilla e fiori secchi. In bocca un sorso ricco e "croccante", dall'aroma secco, fine e delicato; un buon corpo ed una piacevole freschezza; minerale con note di mandorla e fin di bocca asciutto.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	10-12°C.
ABBINAMENTO GASTRONOMICO:	piacevole e delicato accompagna aperitivi rinforzati, primi e secondi piatti leggeri, pesce alla brace o al forno, formaggi media stagionatura.