

CHARDONNAY

VINO VARIETALE D'ITALIA

NOME DEL VINO

Chardonnay vino varietale d'Italia

TIPO DI VINO

Vino fermo

COLLOCAZIONE DEI VIGNETI

Nord Italia

GIACITURA E TIPO DI TERRENO

Zone più vocate del territorio. I vigneti vengono coltivati perlopiù in terreni di medio impasto collocati in una zona climatica complessivamente mite

VARIETÀ DI UVA

Chardonnay

TENORE ALCOLICO

12% vol.

ZUCCHERI

8 g/l

ACIDITÀ

5,2 g/l

PROCESSO DI VINIFICAZIONE

Raccolta uve a giusta maturazione, successiva selezione in cantina. Pressatura soffice, a seguire vinificazione con lieviti selezionati a temperatura controllata

CAPACITÀ

0,75 lt.



COLORE

Giallo paglierino intenso con piacevoli sfumature dorate

PROFUMO

L'elegante bouquet presenta note di fiori gialli impreziosite da fini sentori di frutta a polpa gialla, tra cui è possibile riconoscere la pesca e l'ananas

SAPORE

Armonico e deciso lo Chardonnay è dotato di buona sapidità. Tendenzialmente acido è un vino fresco di facile beva

ABBINAMENTI

Ben si abbina a piatti leggeri e saporiti. Si suggerisce l'accompagnamento a carni bianche o pesce al forno. In alternativa primi piatti a base di verdure e funghi o zuppe di mare rappresentano succulente alternative con cui degustare un buon calice di Chardonnay Ponte

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8 °C

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

Tra i 15 e i 20 °C