

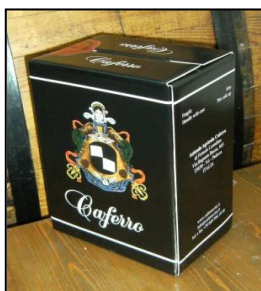


Società Agricola Caferro

Scheda Tecnica Colli Euganei Chardonnay DOC



Tipologia:	Vino bianco
Vitigni:	Chardonnay.
Zona di coltivazione:	Parco Regionale dei Colli Euganei - Veneto.
Tipologia del terreno:	argilloso- calcareo di origine vulcanica.
Vendemmia:	fine agosto - inizio settembre, raccolta a mano in cassetta.
Vinificazione:	pressatura soffice dei grappoli interi, decantazione a freddo del mosto, fermentazione del limpido a temperatura controllata per circa 8 gg, periodo di decantazione sui lieviti e poi svinatura.
Gradazione:	12.5 % Vol.
Colore:	giallo paglierino intenso con lievi nuance dorate.
Aroma:	al naso la nota verde si apre ad un frutto complesso ed intrigante che ricorda la mela matura e la banana.
Gusto:	in bocca potente ma morbido, ritorna la frutta matura con una nota appena accennata di burro.
Abbinamenti:	perfetto con aperitivo e antipasti, minestre e piatti a base di pesce o carni bianche.
Conservazione:	mantiene le sue caratteristiche per più di 1-2 anni; come tutti i vini deve essere conservato in luoghi freschi (sotto i 18 gradi) e poco luminosi non soggetti a elevati sbalzi termici.



CONFEZIONE VERTICALE

Conf. da 6 bott. da 0,75 l :	totale 4,5 l
Dimensioni:	31 x 16 x 23,50 cm
Peso totale a confezione:	7,576 kg
Chiusura:	ad incastro con sigillo adesivo di garanzia di chiusura