



Parol Vini S.r.l.

TECHNISCHES DATENBLATT

CHARDONNAY TREVENEZIE IGP

GESCHÜTZTE GEOGRAFISCHE ANGABE (G.G.A.).



∞ ◆ **KLASSIFIKATION:** _____

Geschützte geografische Angabe (g.g.A.).

∞ ◆ **REBSORTEN:** _____

Chardonnay.

∞ ◆ **BÖDEN:** _____

Der Anbau erfolgt auf verschiedenen Bodenarten und ist in der gesamten Region weit verbreitet. Es bevorzugt jedoch trockene, alluviale und hügelige Böden.

∞ ◆ **ALKOHOLGEHALT:** _____

13% vol

∞ ◆ **HERKUNFTSGEBIET:** _____

Trevenezie ggA-Gebiet: Venetien, Friaul-Julisch Venetien und autonome Provinz Trient.

∞ ◆ **HERSTELLUNGSVERFAHREN:** _____

Die Trauben werden bei mittlerer Reife geerntet. Die Weinbereitung erfolgt streng cremefarben mit sanfter Pressung und Gärung bei kontrollierter Temperatur und mit ausgewählten Hefen auf dem zuvor dekantierten Most.

∞ ◆ **SENSORIK:** _____

Die Farbe ist strohgelb und weist leicht grünliche Reflexe auf. Lebhaft und brillant hat er intensive fruchtige Aromen mit klaren Anklängen von Apfel und reifer Aprikose. Der Geschmack ist trocken, frisch mit hervorragender Struktur und großer Weichheit. Ausgewogen, mit angenehm bitterem Abgang.

∞ ◆ **ABFÜLLUNG:** _____

Kaltabfüllung durch sterile Mikrofiltration.

∞ ◆ **SPEISEEMPFEHLUNGEN:** _____

Finden Sie die richtige Kombination zu Vorspeisen und Fischgerichten (vor allem gegrillt). Passt auch hervorragend zu Schinken und Speck. Gekühlt bei 10–11 °C servieren.

∞ ◆ **LOGISTIKDATEN:** _____

Marin - 95 Kartons (5 Lagen mit jeweils 19 Kartons) - Einheiten pro Palette: 570 - Abmessungen: 120 x 80 x 180 cm - Gesamtgewicht: 779 kg

Parol Vini S.r.l. • Via Casona 11 • 36056 Tezze sul Brenta VI

Tel. +39 0424 89022

E-mail: info@parolvini.com • Website: www.parolvini.com