



Parol Vini S.r.l.

TEHNIČKI LIST

CHARDONNAY TREVENEZIE IGP

ZAŠTIĆENA OZNAKA ZEMLJOPISNOG PODRIJETLA (PGI).



∞ ◆ KLASIFIKACIJA:

Zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla (PGI).

∞ ◆ SORTE GROŽĐA:

Chardonnay.

∞ ◆ TLA:

Uzgaja se na različitim tipovima tla, a rasprostranjena je u cijeloj regiji. Ipak, preferira suha, aluvijalna i brežuljkasta tla.

∞ ◆ ALKOHOL:

13% vol

∞ ◆ REGIJA PODRIJETLA:

Trevenezie PGI područje: Veneto, Friuli-Venezia Giulia i autonomna pokrajina Trento.

∞ ◆ NAČIN PROIZVODNJE:

Grožđe se bere u srednje ranoj zrelosti. Vinifikacija je strogo prljavo bijela uz lagano prešanje i fermentaciju na kontroliranoj temperaturi i odabranim kvascima na prethodno dekantiranom moštu.

∞ ◆ SENZORSKA ANALIZA:

Slamnato žute boje, s nejasnim zelenkastim odsjajima. Živo i briljantno, ima intenzivne voćne arome s jasnim notama jabuke i zrele marelice. Okus je suh, svjež, izvrsne strukture i velike mekoće. Uravnotežen, ima ugodan gorkasti završetak.

∞ ◆ PUNJENJE U BOCE:

Hladno punjenje sterilnom mikrofiltracijom.

∞ ◆ PREPORUKA UZ JELA:

Pronađite pravi spoj s predjelima i ribljim jelima (osobito s roštilja). Odličan i sa šunkom i šunkom. Poslužite ohlađeno na 10–11 °C.

∞ ◆ LOGISTIČKI PODACI:

Marin - 95 kartona (5 slojeva po 19 kartona svaki) - Jedinica po paleti: 570 - Dimenzije: 120 x 80 x 180 cm - Ukupna težina: 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