



Parol Vini S.r.l.

SCHEDA TECNICA

CHARDONNAY TREVENEZIE IGP

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA (IGP).



∞ ◆ **CLASSIFICAZIONE:** _____

Indicazione Geografica Protetta (IGP).

∞ ◆ **UVE:** _____

Chardonnay.

∞ ◆ **TERRENI:** _____

Viene coltivato in varie tipologie di terreno, essendo diffuso in tutta la regione. Predilige comunque terreni asciutti, alluvionali e di collina.

∞ ◆ **GRADAZIONE ALCOLICA:** _____

13% vol

∞ ◆ **ZONA DI PROVENIENZA:** _____

Zona della IGP Trevenezie: Veneto, Friuli-Venezia Giulia e Provincia autonoma di Trento.

∞ ◆ **TECNICA PRODUTTIVA:** _____

L'uva viene raccolta a maturazione medio-precoce. La vinificazione è rigorosamente in bianco con spremitura soffice e fermentazione a temperatura controllata e con lieviti selezionati sul mosto preventivamente decantato.

∞ ◆ **ANALISI SENSORIALE:** _____

Di colore giallo paglierino, ha riflessi vagamente verdognoli. Vivace e brillante, ha intensi profumi fruttati con netti sentori di mela e albicocca matura. Il sapore è asciutto, fresco con ottima struttura e grande morbidezza. Equilibrato, ha un finale piacevolmente amarognolo.

∞ ◆ **IMBOTTIGLIAMENTO:** _____

Imbottigliamento a freddo mediante microfiltrazione sterile.

∞ ◆ **ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** _____

Trova giusto abbinamento con antipasti e piatti di pesce (specie se grigliato). Ottimo pure con prosciutti e speck. Servire fresco 10-11 °C.

∞ ◆ **DATI LOGISTICI:** _____

Marin - 95 cartoni (5 strati per 9 cartoni ciascuno) - Pezzi per pallet: 570 - Dimensioni: 120 x 80 x 180 cm
- Peso complessivo: 779 kg

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

Tel. 0424 89022

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