



Parol Vini S.r.l.

TECHNISCHES DATENBLATT

GARGANEGA CHARDONNAY DEL VENETO IGT

TYPISCHE GEOGRAFISCHE ANGABE (IGT).



∞ ◆ **KLASSIFIKATION:** _____

Typische geografische Angabe (IGT).

∞ ◆ **REBSORTEN:** _____

Garganega zu mindestens 50 % und Chardonnay in unterschiedlichen Anteilen je nach Jahrgang.

∞ ◆ **BÖDEN:** _____

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

∞ ◆ **ALKOHOLGEHALT:** _____

12% vol

∞ ◆ **HERKUNFTSGEBIET:** _____

Region Venetien – Norditalien.

∞ ◆ **HERSTELLUNGSVERFAHREN:** _____

Die Trauben sind mittelfrüh reifend und werden zu Beginn der Reifung geerntet, um ihre Frische und Lebendigkeit nicht zu verlieren. Streng „weiße“ Weinbereitung mit sanfter Pressung bei kontrollierter Temperatur und Verwendung ausgewählter Hefen.

∞ ◆ **SENSORIK:** _____

Die Farbe ist hellstrohgelb und weist grünliche Reflexe auf. Lebhaft und brillant hat er zarte Fruchtaromen mit klaren Anklängen von Apfel und reifer Aprikose. Der Geschmack ist trocken, frisch und harmonisch. Ausgewogen, mit leicht bitterem Abgang.

∞ ◆ **ABFÜLLUNG:** _____

Kaltabfüllung durch sterile Mikrofiltration.

∞ ◆ **SPEISEEMPFEHLUNGEN:** _____

Er passt sehr gut zu Vorspeisen, Fischgerichten und Käse. Hervorragend auch zu Schinken und Speck oder einfach pur zum Probieren. Gekühlt bei 10–12 °C servieren.

∞ ◆ **LOGISTIKDATEN:** _____

Pallet Parolvini 1.5L - 64 Kartons (4 Lagen mit jeweils 16 Kartons) - Einheiten pro Palette: 384 - Abmessungen: 120 x 80 x 156 cm - Gesamtgewicht: 832 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