



Parol Vini S.r.l.

TEHNIČKI LIST

GARGANEGA CHARDONNAY DEL VENETO IGT

TIPIČNA OZNAKA ZEMLJOPISNOG PODRIJETLA (IGT).



∞ ◆ **KLASIFIKACIJA:**

Tipična oznaka zemljopisnog podrijetla (IGT).

∞ ◆ **SORTE GROŽĐA:**

Garganega za najmanje 50% i Chardonnay u promjenjivim postocima ovisno o berbi.

∞ ◆ **TLA:**

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

∞ ◆ **ALKOHOL:**

12% vol

∞ ◆ **REGIJA PODRIJETLA:**

Regija Veneto – sjeverna Italija.

∞ ◆ **NAČIN PROIZVODNJE:**

Grožđe je srednje ranog dozrijevanja, bere se na početku dozrijevanja kako ne bi izgubilo svježinu i živost. Strogo 'bijela' vinifikacija, s mekim prešanjem na kontroliranoj temperaturi i korištenjem odabranih kvasaca.

∞ ◆ **SENZORSKA ANALIZA:**

Blijedo slamnato žute boje, ima zelenkaste odsjaje. Živahan i briljantan, ima delikatne voćne arome s jasnim notama jabuke i zrele marelice. Okus je suh, svjež i harmoničan. Uravnotežen, blago gorkastog završetka.

∞ ◆ **PUNJENJE U BOCE:**

Hladno punjenje sterilnom mikrofiltracijom.

∞ ◆ **PREPORUKA UZ JELA:**

Vrlo dobro ide uz predjela, riblja jela i sireve. Odličan i sa šunkom i šunkom ili jednostavno za samostalan okus. Poslužite ohlađeno na 10–12 °C.

∞ ◆ **LOGISTIČKI PODACI:**

Pallet Parolvini 1.5L - 64 kartona (4 sloja po 16 kartona svaki) - Jedinica po paleti: 384 - Dimenzije: 120 x 80 x 156 cm - Ukupna težina: 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