



Parol Vini S.r.l.

SCHEDA TECNICA

GARGANEGA CHARDONNAY DEL VENETO IGT

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA (IGT).



∞ ◆ **CLASSIFICAZIONE:** _____

Indicazione Geografica Tipica (IGT).

∞ ◆ **UVE:** _____

Garganega per almeno il 50% e Chardonnay in percentuali variabili a seconda dell'annata.

∞ ◆ **TERRENI:** _____

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

∞ ◆ **GRADAZIONE ALCOLICA:** _____

12% vol

∞ ◆ **ZONA DI PROVENIENZA:** _____

Regione Veneto – Italia Settentrionale.

∞ ◆ **TECNICA PRODUTTIVA:** _____

Le uve sono a maturazione medio precoce, raccolte all'inizio della maturazione per non perdere la freschezza e la vivacità. Vinificazione rigorosamente 'in bianco', con spremitura soffice a temperatura controllata ed uso di lieviti selezionati.

∞ ◆ **ANALISI SENSORIALE:** _____

Di colore giallo paglierino scarico, ha riflessi verdognoli. Vivace e brillante ha delicati profumi fruttati con netti sentori di mela e albicocca matura. Il sapore è asciutto, fresco ed armonico. Equilibrato, ha un finale leggermente amarognolo.

∞ ◆ **IMBOTTIGLIAMENTO:** _____

Imbottigliamento a freddo mediante microfiltrazione sterile.

∞ ◆ **ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** _____

Accompagna egregiamente antipasti, piatti di pesce e formaggi. Ottimo pure con prosciutti e speck o semplicemente da degustare da solo. Servire fresco a 10–12 °C.

∞ ◆ **DATI LOGISTICI:** _____

Pallet Parolvini 1.5L - 64 cartoni (4 strati per 16 cartoni ciascuno) - Pezzi per pallet: 384 - Dimensioni: 120 x 80 x 156 cm - Peso complessivo: 832 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