



Parol Vini S.r.l.

ТЕХНИЧЕСКАЯ КАРТА

GARGANEGA CHARDONNAY DEL VENETO IGT

ТИПИЧНОЕ ГЕОГРАФИЧЕСКОЕ УКАЗАНИЕ (IGT).



КЛАССИФИКАЦИЯ:

Типичное географическое указание (IGT).

СОРТА ВИНОГРАДА:

Гарганега не менее 50% и Шардоне в различных процентных пропорциях в зависимости от урожая.

ПОЧВЫ:

Его выращивают на различных типах почв, он широко распространен по всему региону. Однако предпочитает сухие, аллювиальные и холмистые почвы.

КРЕПОСТЬ:

12% vol

РЕГИОН ПРОИСХОЖДЕНИЯ:

Регион Венето – Северная Италия.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА:

Виноград среднеранний, собирают в начале созревания, чтобы не потерять свежесть и живость. Строго «белая» винификация, с мягким прессованием при контролируемой температуре и использованием отборных дрожжей.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ:

Цвет бледно-соломенно-желтый, с зеленоватыми отблесками. Живой и блестящий, он имеет нежные фруктовые ароматы с ясными нотками яблока и спелого абрикоса. Вкус сухой, свежий и гармоничный. Сбалансированный, имеет слегка горьковатый финал.

РОЗЛИВ:

Холодный розлив методом стерильной микрофильтрации.

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ СОЧЕТАНИЯ:

Прекрасно сочетается с закусками, рыбными блюдами и сырами. Также превосходно сочетается с ветчиной и шпиком или просто по вкусу. Подавать охлажденным до 10–12 °C.

ЛОГИСТИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ:

Pallet Parolvini 1.5L - 64 коробок (4 слоя по 16 коробок каждый) - Единиц на паллете: 384 - Размеры: 120 x 80 x 156 cm - Общий вес: 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