



Parol Vini S.r.l.

TECHNISCHES DATENBLATT

CHARDONNAY TREVENEZIE IGT

TYPISCHE GEOGRAFISCHE ANGABE (IGT).



∞ ◆ KLASSIFIKATION:

Typische geografische Angabe (IGT).

∞ ◆ REBSORTEN:

Chardonnay.

∞ ◆ BÖDEN:

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

∞ ◆ ALKOHOLGEHALT:

12,5% vol

∞ ◆ HERKUNFTSGEBIET:

Trevenezie ggA-Gebiet: Venetien, Friaul-Julisch Venetien und autonome Provinz Trient.

∞ ◆ HERSTELLUNGSVERFAHREN:

Die Trauben sind mittelfrüh reif und werden zu Beginn der Reifung geerntet, um ihre Frische und Lebendigkeit nicht zu verlieren. Die Weinbereitung erfolgt ausschließlich in Weißwein mit sanfter Pressung und Gärung bei kontrollierter Temperatur und mit ausgewählten Hefen.

∞ ◆ SENSORIK:

Die Farbe ist strohgelb mit grünlichen Reflexen. Lebhaft und hell, hat er zarte Fruchtaromen mit klaren Anklängen von Apfel und reifer Aprikose. Der Geschmack ist trocken, frisch und harmonisch. Ausgewogen, mit angenehm 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:

Parolvini-0,75-Palette - 105 Kartons (5 Lagen mit jeweils 21 Kartons) - Einheiten pro Palette: 630 - Abmessungen: 120 x 80 x 180 cm - Gesamtgewicht: 819 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