



Parol Vini S.r.l.

ТЕХНИЧЕСКАЯ КАРТА

CHARDONNAY TREVENEZIE IGT

ТИПИЧНОЕ ГЕОГРАФИЧЕСКОЕ УКАЗАНИЕ (IGT).



КЛАССИФИКАЦИЯ:

Типичное географическое указание (IGT).

СОРТА ВИНОГРАДА:

Шардоне.

ПОЧВЫ:

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

КРЕПОСТЬ:

12,5% vol

РЕГИОН ПРОИСХОЖДЕНИЯ:

Область ЗГУ Тревенеzie: Венето, Фриули-Венеция-Джулия и автономная провинция Тренто.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА:

Виноград среднеранний, собирают в начале созревания, чтобы не потерять свежесть и живость. Виноделие производится строго «в белом цвете» с мягким прессованием и ферментацией при контролируемой температуре и с отборными дрожжами.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ:

Цвет соломенно-желтый, с зеленоватыми отблесками. Живой и яркий, он имеет нежные фруктовые ароматы с ясными нотками яблока и спелого абрикоса. Вкус сухой, свежий и гармоничный. Сбалансированный, имеет приятную горчинку.

РОЗЛИВ:

Холодный розлив методом стерильной микрофльтрации.

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:

Паллет Parolvinì 0,75 - 105 коробке (5 слоёв по 21 коробке каждый) - Единиц на паллете: 630 - Размеры: 120 x 80 x 180 cm - Общий вес: 819 kg

Parol Vini S.r.l. • Via Casona 11 • 36056 Tezze sul Brenta VI

Tel. +39 0424 89022

E-mail: info@parolvinì.com • Website: www.parolvinì.com