



Parol Vini S.r.l.

TECHNISCHES DATENBLATT

GARGANEGA CHARDONNAY DEL VENETO IGT

TYPISCHE GEOGRAFISCHE ANGABE (IGT).



- ∞ ◆ **KLASSIFIKATION:** _____
Typische geografische Angabe (IGT).
- ∞ ◆ **REBSORTEN:** _____
Garganega zu mindestens 50 % und Chardonnay in unterschiedlichen Anteilen je nach Jahrgang.
- ∞ ◆ **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% vol
- ∞ ◆ **HERKUNFTSGEBIET:** _____
Region Venetien – Norditalien.
- ∞ ◆ **HERSTELLUNGSVERFAHREN:** _____
Die Trauben reifen mittelfrüh und werden zu Beginn der Reifung geerntet, um ihre Frische und Lebendigkeit nicht zu verlieren. Die Weinbereitung erfolgt streng cremefarben mit sanfter Pressung und Gärung bei kontrollierter Temperatur und mit ausgewählten Hefen.
- ∞ ◆ **SENSORIK:** _____
Die Farbe ist strohgelb mit grünlichen Reflexen. Lebhaft und brillant hat er zarte Fruchtaromen mit klaren Anklängen von Apfel und reifer Aprikose. Der Geschmack ist trocken, frisch und harmonisch. Ausgewogen, mit leicht 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:** _____
Villa-D'Adige-Palette - 125 Kartons (5 Lagen mit jeweils 25 Kartons) - Einheiten pro Palette: 750 -
Abmessungen: 120 x 80 x 170 cm - Gesamtgewicht: 898 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