



Parol Vini S.r.l.

TEHNIČKI LIST

GARGANEGA CHARDONNAY DEL VENETO IGT

TIPIČNA OZNAKA ZEMLJOPISNOG PODRIJETLA (IGT).



∞ ◆ KLASIFIKACIJA:

Tipična oznaka zemljopisnog podrijetla (IGT).

∞ ◆ SORTE GROŽĐA:

Garganega za najmanje 50% i Chardonnay u promjenjivim postocima ovisno o berbi.

∞ ◆ TLA:

Uzgaja se na različitim tipovima tla, a rasprostranjena je u cijeloj regiji. Ipak, preferira suha, aluvijalna i brežuljkasta tla.

∞ ◆ ALKOHOL:

12% vol

∞ ◆ REGIJA PODRIJETLA:

Regija Veneto – sjeverna Italija.

∞ ◆ NAČIN PROIZVODNJE:

Grožđe dozrijeva srednje rano, bere se na početku sazrijevanja kako ne bi izgubilo svježinu i živost. Vinifikacija je strogo prljavo bijela s mekim prešanjem i fermentacijom na kontroliranoj temperaturi i s odabranim kvascima.

∞ ◆ SENZORSKA ANALIZA:

Slamnato žute boje, ima zelenkaste odsjaje. Živo i briljantno, delikatnih je voćnih aroma, s jasnim notama jabuke i zrele marelice. Okus je suh, svjež i harmoničan. Uravnotežen, blago gorkastog završetka.

∞ ◆ PUNJENJE U BOCE:

Hladno punjenje sterilnom mikrofiltracijom.

∞ ◆ PREPORUKA UZ JELA:

Vrlo dobro ide uz predjela, riblja jela i sireve. Odličan i sa šunkom i šunkom ili jednostavno za samostalan okus. Poslužite ohlađeno na 10–12 °C.

∞ ◆ LOGISTIČKI PODACI:

Paleta Villa D'Adige - 125 kartona (5 slojeva po 25 kartona svaki) - Jedinica po paleti: 750 - Dimenzije: 120 x 80 x 170 cm - Ukupna težina: 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