



Parol Vini S.r.l.

SCHEDA TECNICA

GARGANEGA CHARDONNAY DEL VENETO IGT

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA (IGT).



∞ ◆ CLASSIFICAZIONE:

Indicazione Geografica Tipica (IGT).

∞ ◆ UVE:

Garganega per almeno il 50% e Chardonnay in percentuali variabili a seconda dell'annata.

∞ ◆ TERRENI:

Viene coltivato in varie tipologie di terreno, essendo diffuso in tutta la regione. Predilige comunque terreni asciutti, alluvionali e di collina.

∞ ◆ GRADAZIONE ALCOLICA:

12% vol

∞ ◆ ZONA DI PROVENIENZA:

Regione Veneto – Italia Settentrionale.

∞ ◆ TECNICA PRODUTTIVA:

Le uve sono a maturazione medio precoce, raccolte a inizio maturazione per non perdere la freschezza e la vivacità. La vinificazione è rigorosamente in bianco con spremitura soffice e fermentazione a temperatura controllata e con lieviti selezionati.

∞ ◆ ANALISI SENSORIALE:

Di colore giallo paglierino, ha riflessi verdognoli. Vivace e brillante, ha delicati profumi fruttati, con netti sentori di mela e albicocca matura. Il sapore è asciutto, fresco ed armonico. Equilibrato, ha un finale leggermente amarognolo.

∞ ◆ IMBOTTIGLIAMENTO:

Imbottigliamento a freddo mediante microfiltrazione sterile.

∞ ◆ ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Accompagna egregiamente antipasti, piatti di pesce e formaggi. Ottimo pure con prosciutti e speck o semplicemente da degustare da solo. Servire fresco a 10–12 °C.

∞ ◆ DATI LOGISTICI:

Pallet Villa D'Adige - 125 cartoni (5 strati per 25 cartoni ciascuno) - Pezzi per pallet: 750 - Dimensioni: 120 x 80 x 170 cm - Peso complessivo: 898 kg

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

Tel. 0424 89022

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