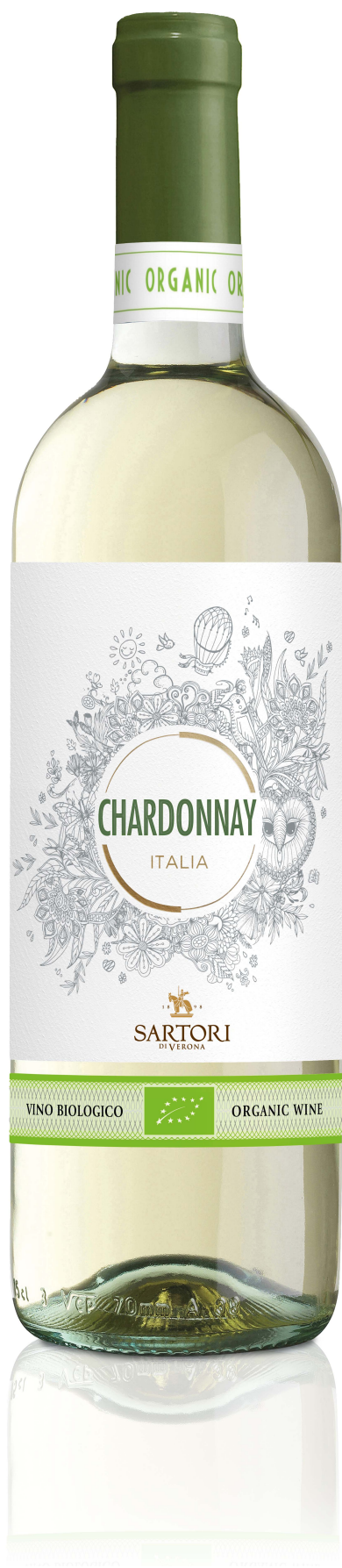


COLLEZIONE BIOLOGICI

CHARDONNAY

ITALIA



UVE
100% Chardonnay

PROVENIENZA
Vigneti situati nella zona delle Trevenezie.

VINIFICAZIONE
Le uve vengono pigiate in maniera soffice; la fermentazione del mosto avviene ad una temperatura controllata in modo da garantire le peculiarità dell'uva di origine. Il vino affina alcuni mesi in acciaio prima dell'imbottigliamento.

CARATTERISTICHE
Giallo paglierino tendente al dorato. Al naso si apre con un ampio ventaglio di profumi varietali, con sentori di banana, frutta tropicale e note floreali. Molto equilibrato, caldo, morbido e di ottima persistenza aromatica.

ABBINAMENTI
Si abbina perfettamente a zuppe di pesce, secondi a base di carni bianche anche alla griglia, oltre che a formaggi freschi e di media stagionatura.

GRADO ALCOLICO
12,5% vol



SARTORI
DI VERONA