



# Le Brognole

Società Agricola Girardi Giuseppe e Gianpietro SS

## Chardonnay

Veneto

IGP | Bianco

### Scheda Tecnica

**Zona di Produzione:** Lazise (VR)

**Suolo:** Argilloso

**Vitigni:** 100% Chardonnay.

**Epoca di vendemmia:** Prima decade di Settembre.

**Raccolta:** Manuale / Meccanica

**Vinificazione:** Le uve vengono pressate soffocemente. Il mosto ottenuto fermenta per 8/12 giorni a temperatura controllata di 15/17°C in vasche di acciaio inox.

**Affinamento:** Una volta terminata la fermentazione, l'affinamento avviene in vasche di acciaio inox per un periodo massimo di 6 mesi, fino all'imbottigliamento.

### Caratteristiche Organolettiche

**Colore:** Giallo paglierino.

**Olfatto:** Profumo lieve e delicato con note di frutta fresca

**Palato:** Ricco al palato, armonico.

**Grado alcolico:** 12,5% vol.

**Temperatura di servizio:** 12-14° C.

Ottimo come aperitivo fermo. Si abbina a primi a base di pesce e uova.

