



Le Brognole

Società Agricola Girardi Giuseppe e Gianpietro SS

Chardonnay Veneto

Perlwein
IGP | Weiss

Datenblatt

Produktionsgebiet: Lazise (VR)

Boden: Lehmboden

Rebsorte: 100% Chardonnay.

Erntezeit: Anfang September.

Sammeln: Manual / Mechanik

Vinifikation: Die Trauben werden locker gepresst. Der gewonnene Most wird 8/12 Tage lang bei 15/17°C Kontrolle in Edelstahlbecken fermentiert.

Reifung: Verfeinerung in Edelstahltanks.

Organoleptischen Eigenschaften

Farbe: Gelb strohgelb

Geruchssinn: Feiner Duft mit fruchtigem Bukett.

Gaumen: spritzig mit dezenter Saure erfrischend.

Alkoholgehalt: 11,50 % vol.

Empfohlene Trinktemperatur: 8-10° C.

Eignet sich hervorragend als Apéro, mit Vorspeisen, nicht verarbeiteten Meeresgerichten, aber auch mit leichten Fritturen oder Pizza.

