



Le Brognole

Società Agricola Girardi Giuseppe e Gianpietro SS

Chardonnay

Veneto
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: Nach Abschluss der Gärung erfolgt die Reifung bis zur Abfüllung in Edelstahltanks für eine Höchstdauer von sechs Monaten.

Organoleptischen Eigenschaften

Farbe: Gelb strohgelb.

Geruchssinn: milder Duft mit frischen Fruchtnoten.

Gaumen: Reich am Gaumen, harmonisch und Komplet intensiver Geschmack

Alkoholgehalt: 12,5 % vol.

Empfohlene Trinktemperatur: 12-14° C.

Eignet sich hervorragend als Festapéro, Passt am besten zu Fisch.

