

®

BOSCO DEL CORNER

# CHARDONNAY

VENETO  
IGT



VINO DAL COLORE GIALLO PAGLIERINO CARICO E DALL'AROMA FRUTTATO, CARATTERIZZATO DA UN BOUQUET ED UN GUSTO DELICATO. OTTIMO VINO DA APERITIVO, ACCOMPAGNA BENE GLI ANTIPASTI IN GENERE ED I SECONDI A BASE DI CARNI BIANCHE E DI PESCE. VA SERVITO FRESCO A TEMPERATURA DI CANTINA A 10-12 °C.



**DENOMINAZIONE**

CHARDONNAY - VENETO IGT

**UVE**

CHARDONNAY

**PROVENIENZA**

I VIGNETI SONO SITI NEL COMUNE DI GORGO AL MONTICANO I CUI TERRENI SONO DI MEDIO IMPASTO

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO**

SYLVOZ

**EPOCA DI VENDEMMIA**

DA FINE AGOSTO AL 10 SETTEMBRE

**VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO**

LA FERMENTAZIONE ALCOLICA VIENE CONDOTTA CON LIEVITI SELEZIONATI AD UNA TEMPERATURA DI 14-15 °C ED HA UNA DURATA DI 10-12 GIORNI. IL VINO VIENE SUCCESSIVAMENTE CONSERVATO SULLE PROPRIE FECCE FINI E QUINDI IMBOTTIGLIATO IN PRIMAVERA

**GRADAZIONE ALCOLICA**

12,5% VOL

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

HA UN COLORE GIALLO PAGLIERINO SCARICO, IL PROFUMO È ASSAI ELEGANTE CON NOTE FRUTTATE MENTRE AL GUSTO RISULTA MOLTO MORBIDO E SAPIDO

**ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI**

ANTIPASTI DI VERDURE E PESCE, RISOTTI ALLE ERBE E CON PIATTI DI PESCE

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**

10-12 °C



**BOSCO DEL CORNER®**

SOC. AGRICOLA BOSCO DEL CORNER - GORGO AL MONTICANO (TV) ITALIA - WWW.VINI-BOSCO-CORNER.COM