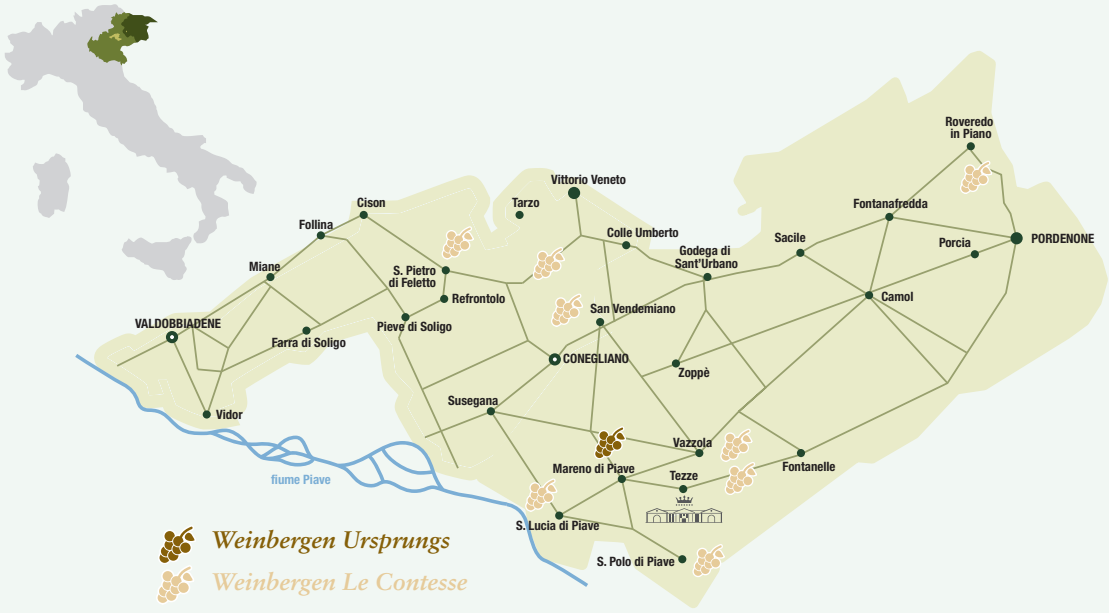
Le Contesse
VINI E SPUMANTI

Chardonnay
IGT Marca Trevigiana



Produktbeschreibung

Wein, erzeugt durch Gärung von Chardonnay-Trauben.

0,750 lt

Anbaugebiet: Sinistra Piave.
Höhenlage: 40 m über dem Meeresspiegel.
Bodenstruktur: kiesig.
Rebsorte: Chardonnay.
Erziehungsform: Sylvoz.
Weinlese: Anfang September

Technologie "Le Contesse":
- manuelle Weinlese.
- Einweichen des Weines für ein paar Stunden bei niedriger Temperatur.
- Sanftes Pressen und Mostreinigung durch statische Deckantierung.
- Alkoholische Gärung mit ausgewählten Hefen.
- Filtern des Weines und Alterung in Edelstahltanks.
- Abfüllung.
- Der Wein ruht für einige Monate in einem gekühlten Lagerhaus.

Alkoholgehalt: 12 % vol.

Farbe: strohgelb.
Aroma: Fruchtig mit zarten Noten von goldenen Apfel und unreifen Früchte und einem Hauch von Lindenblüten.
Bouquet: duftiger und lebhafter Wein. Gut Nachgeschmack.
Servieren: servieren bei 8-10°C;
Serviervorschlag: ausgewogener Wein, ausgezeichnet mit lichten und köstlichen Gerichten, Fischgerichten, Gemüse und Käse.

Le Contesse • via Cadorna 58 • 31020 Tezze di Vazzola • Treviso (Italy)
Tel. +39 0438 28795 • Fax +39 0438 28931 • P.IVA IT01970420269

CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1308/2013
CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. NO. 1308/2013