

IL PORTONE



| | |
|---------------------------------|--|
| TIPOLOGIA | CHARDONNAY MAGNUM |
| CODICE EAN | 8001906998110 |
| ZONA PRODUZIONE | Italia |
| VINIFICAZIONE | Lo Chardonnay raccolto agli inizi di settembre, viene pigiato, raffreddato e sottoposto ad una veloce macerazione pellicolare di 10 ore a 14 C° per l'estrazione degli aromi primari. Separato dalle bucce e pulito, il mosto fermenta a 17 C° per 14 giorni a temperatura controllata utilizzando lieviti selezionati. Terminata la fermentazione alcolica si effettua un travaso. Lo Chardonnay matura in acciaio sui propri lieviti fino alla filtrazione finale prima dell'imbottigliamento. |
| CARAT. ORGANOLETTICHE | Dal colore giallo paglierino, questo meraviglioso bianco proveniente da uve omonime esprime raffinata luminosità e una freschezza esaltata da note di frutta tropicale e melone. Al gusto ritroviamo piacevoli sensazioni di freschezza e morbidezza che deliziano anche i palati più esigenti. |
| ABBINAMENTI GASTRONOMICI | Compagno ideale di tutti i piatti a base di pesce. Ottimo anche con i prodotti caseari di giovane stagionatura e i grandi primi della tradizione mediterranea. |
| TEMP. DI SERVIZIO | 12 C° |
| ALCOOL % VOL | 12 |
| ZUCCHERI RESIDUI % VOL | 0,6 |
| ACIDITA' TOTALE gr/lt | 5,6 |
| SO2 | 128 |
| BOTTIGLIA | Doppia Bordolese Foglia Oro Vite |
| BOTTIGLIE CARTONE | 6 |
| CARTONI STRATO E-PAL | 14 |
| CARTONI EPAL | 64 |

“Le informazioni tecniche sono indicative, non impegnative”

TOSER VINI S.P.A.

Sede amministrativa e Stabilimenti: Via Villanova, 12 - 35010 - Trebaseleghe, PD - T (+39) 049.9385029 - F (+39) 049.9386603

Sede sociale: Via Piave, 11 - 31052 - Maserada sul Piave, TV

www.toservini.com | info@toservini.com