

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