



TIPOLOGIA	CHARDONNAY
CODICE EAN	8001906999896
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 esprime raffinata luminosità e schiude al naso una vivace freschezza esaltata da note di frutta tropicale e melone. In bocca ritroviamo piacevoli sensazioni di fruttata morbidezza sapientemente bilanciata da una nobile mineralità.
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	11
ZUCCHERI RESIDUI % VOL	0,6
ACIDITA' TOTALE gr/lt	5,4
SO2	118
BOTTIGLIA	Bordolese Foglia Oro
BOTTIGLIE CARTONE	6
CARTONI STRATO E-PAL	25
CARTONI EPAL	125

“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