



TIPOLOGIA	CHARDONNAY VARIETALE MAGNUM
CODICE EAN	8001906999216
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 pregiate uve della medesima varietà, 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	11,5
ZUCCHERI RESIDUI % VOL	0,8
ACIDITA' TOTALE gr/lt	5,4
SO2	120
BOTTIGLIA	Doppia Bordolese MB Stelvin
BOTTIGLIE CARTONE	6
CARTONI STRATO E-PAL	16
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