



# VILLA CORNARO



<b>TIPOLOGIA</b>	<b>CHARDONNAY</b>
<b>CODICE A BARRE</b>	8001906997878
<b>ZONA PRODUZIONE</b>	Italia
<b>VINIFICAZIONE</b>	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.
<b>CARAT. ORGANOLETTICHE</b>	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.
<b>ABBINAMENTI GASTRONOMICI</b>	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.
<b>TEMP. DI SERVIZIO</b>	12 C°
<b>ALCOOL % VOL</b>	12
<b>ZUCCHERI RESIDUI % VOL</b>	0.55
<b>ACIDITA' TOTALE gr/lit</b>	5.80
<b>SO2</b>	140
<b>BOTTIGLIA</b>	Bordolese Pesante Mezzo Bianco
<b>BOTTIGLIE CARTONE</b>	6
<b>CARTONI STRATO E-PAL</b>	25
<b>CARTONI EPAL</b>	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