



COLLE ARGENTO

Chardonnay IGT delle Venezie



Denominazione IGT delle Venezie

Vitigno 100% Chardonnay

Vendemmia Raccolta manuale fine Agosto

Vinificazione I grappoli d'uva vengono pressati a freddo in e la fermentazione avviene in tini d'acciaio ad una temperatura di 16°C con il solo utilizzo di lieviti indigeni.

Affinamento 3 mesi di affinamento in vasca sulle fecce. 2 mesi di affinamento in Barriques di rovere Francese di 2/3 anni. 60 giorni di affinamento in bottiglia

Suolo Misto di Argilla Sabbia e Calcare

Gradazione 12.5%
Alcolica

Formato Bottiglie 750ml,

Descrizione Organolettica Colore giallo paglierino tendente al verde. Al naso emergono aromi di mela, melone e fichi seguiti da un leggero sentore di miele. Un vino molto fresco che lo rende molto piacevole e di facile beva.