

TENUTA SANT'ANNA

Wino Chardonnay DOC



POCHODZENIE PRODUKTU:

Wenecja Euganejska



Opis

Białe wino wytrawne o żółtosłomkowej barwie z zielonkawymi refleksami. Bukiet emanuje kwiatowymi i owocowymi aromatami, z wyraźnymi nutami jabłka golden, białej brzoskwini i kwiatów akacji. Bardzo przyjemne nuty mineralne, harmonijne połączenie miękkości ze świeżością. Szczep wywodzący się z Burgundii, jednak dzięki łatwości z jaką adaptuje się do warunków glebowych rozpowszechniony w rejonach uprawy winorośli na całym świecie. Gliniaste gleby zachodniej części regionu Veneto przydają mu szczególnej elegancji i miękkości, podkreślając bardzo wyraźnie wyjątkowe charakterystyki tej apelacji.

Sugestie

Znakomite jako aperitif, do przystawek i wszelkich rodzajów ryb oraz łagodnych serów.

Dane techniczne

Rodzaj:	białe wytrawne
Szczep:	Chardonnay 100%



Winnica:	winnice Loncon di Annone Veneto
Zawartość alkoholu:	12,0%
Barwa:	żółtosłomkowa z zielonkawymi refleksami
Bukiet:	Bukiet emanuje kwiatowymi i owocowymi aromatami, z wyraźnymi nutami jabłka golden, białej brzoskwini i kwiatów akacji.
Winifikacja:	Winogrona zbierane są w nocy, albo wczesnym świtem, kiedy temperatury pozwalają zachować nietknięte aromaty owoców. Winogrona poddane kriomaceracji zostają następnie delikatnie zgniecione, a otrzymany moszcz przechodzi fermentację alkoholową w stalowych zbiornikach. Następnie wino z dodatkiem drożdży leżakuje przez około 3 miesiące, aby ostatecznie zostać przelane do butelek.
Opakowanie:	butelka szklana
Pojemność:	0,75 litra
Kraj pochodzenia:	Włochy
Temperatura podania:	10 - 12 °C
Gęstość krzewów: :	4.550 krzewów na hektar
Wydajność winogron: :	około 75 kwintali na hektar
Wysokość n.p.m.: :	20 – 30 m n.p.m.

Alergeny

SIARCZYNY