

## CHARDONNAY

### IGP VENETO

**Vitigno di produzione:** Chardonnay 100%.

**Grado alcolico:** 11,5 % vol.

**Zona di produzione:** Vitigni di Castello Roganzuolo (119m.s.l.m.) e San Fior (TV).

**Tipo di terreno:** mediamente argilloso.

**Sistema di allevamento:** A filare con potatura Sylvoz.

**Epoca di Vendemmia:** tra la fine di Agosto e i primi giorni di Settembre.

**Vinificazione:** pressatura soffice, sgrondo del mosto fiore e fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata.

**Caratteristiche:** da questa diffusa uva, dal grappolo compatto e medio-piccolo otteniamo un vino di grande classe, versatile e armonico. La bollicina è leggera, ottima per chi ama gustare un vino vivace.

**Colore:** giallo paglierino intenso.

**Olfatto:** si percepisce da subito la predominanza fruttata, con note che vanno dall'arancia matura alla mela acerba per poi lasciare spazio a declinazioni vanigliate molto piacevoli.

**Gusto:** asciutto, con buona sapidità e gradevolezza persistente, inteso e allo stesso tempo morbido e delicato.

**Abbinamenti:** accompagna a tutto tondo antipasti, minestre, piatti a base di uova e pesce; ottimo anche come aperitivo.

**Temperatura di servizio:** 8°C-10°C in calici da vino bianco.

**Formati disponibili:** 0.75 LT.

**Tipologia:** Vino Bianco Petillant.



AZIENDA AGRICOLA  
**BUFFON GIORGIO**

VIA FERROVIA 18 - CASTELLO ROGANZUOLO  
SAN FIOR (TV) I - T. 0438.400624  
INFO@VINIBUFFON.IT - WWW.VINIBUFFON.IT