

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