



ANTONIO
INTROVIGNE



Denominazione	CHARDONNAY I.G.T. Marca Trevigiana
Vitigno	100% CHARDONNAY
Vista	Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli.
Olfatto	Profumo intensi ed eleganti di pesca, fiori d'acacia e menta.
Gusto	Sapore vellutato, morbido ed armonico.
Acidità	5,8 g/l
Residuo zuccherino	5,9 g/l
Estratto secco	
Gradazione alcolica	12,5 % vol
Vinificazione	in bianco
Resa per ettaro	100 quintali
Epoca di vendemmia	Quarta settimana agosto
Tempo di macerazione sulle bucce	3 ore
Fermentazione	Avviene a temperatura controllata 18°
Affinamento	200 giorni sulla feccia fina in vasca d'acciaio
Capacità bottiglia	0,75 litri
Tipologia imballo	conf. da 6 bottiglie
Zona di produzione	Fontanelle
Tipologia suolo	caranto
Densità d'impianto	
Forma di allevamento	syloz
Abbinamenti	<i>Si accompagna ad antipasti di crostacei, primi piatti con verdure, formaggi di breve stagionatura, carni bianche e pesce alla griglia.</i>
Temperatura di servizio	10/12°