

VENEZIA DOC CHARDONNAY BIO VEGAN



Denominazione: Venezia D.O.C. Chardonnay

Area di produzione: Provincia di Treviso.

Le uve: Chardonnay 100%.

Vinificazione: In bianco classica. La fermentazione avviene a temperatura

controllata in serbatoi di acciaio. Al termine della fermentazione alcolica il

vino rimane un adeguato periodo a contatto con i lieviti per estrapolarne i migliori profumi.

Grado alcolico: 12% vol.

Zuccheri: 2 gr/lt

Colore: Giallo paglierino.

Sapore: Invitante, discreto e morbido con un'acidità equilibrata.

Profumo: Fruttato, maturo, floreale ricorda il tiglio e il geranio, con evidenti

sentori di mandorle tostate, fieno secco e crosta di pane.

Abbinamenti: Ideale con piatti light come insalate estive e zuppe raffinate

di verdure. Ideale con piatti vegetariani e/o vegani.

Temperatura di servizio: 12 °C.

Note: Le uve certificate bio e vegan provengono dai vigneti della azienda agricola di proprietà. La bottiglia è in vetro Wild Glass, la cui miscela è composta per il 94% di vetro riciclato. Il tappo in sughero 100% sostenibile, permette di compensare per la sua produzione un livello di CO2 pari a 297 grammi.

L'etichetta in carta Sabrage Sabrage 100% riciclata e certificata FSC®, non contiene plastiche o altri materiali di derivazione non naturale ed è ottenuta dallo scarto della lavorazione dell'industria del cotone. Anche l'imballo del cartone deriva da materiale di riciclo.