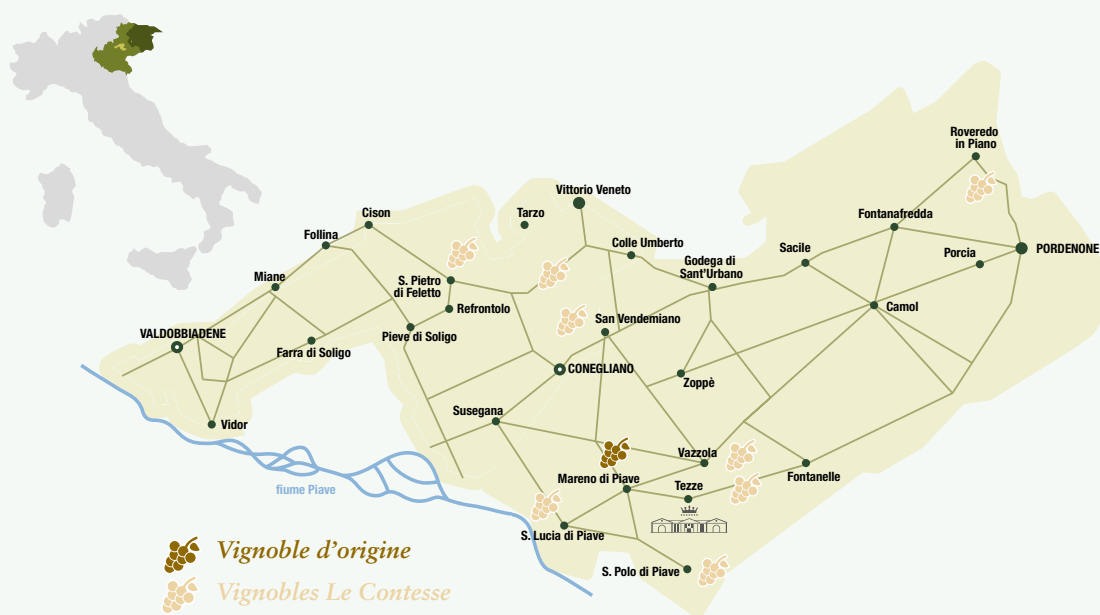


Porta Leone



Chardonnay IGT Marca Trevigiana



Description du produit

Vin issu de la vinification des raisins Chardonnay.



0,750 lt

Zone d'Origine: Province de Trévis

Altitude: 40 m au dessus du niveau de la mer.

Type de terrain: sol caillouteux.

Cépages: Chardonnay.

Système de culture: Sylvoz.

Période de récolte: début septembre.

Technologie "Le Contesse":

- macération à froid pendant quelques heures.
- pressage doux et nettoyage du moût par décantation statique à froid.
- début de la fermentation alcoolique avec des levures sélectionnées
- filtration du vin en fin de fermentation et maturation dans des cuves en acier
- après la mise en bouteille, le produit reste quelques mois dans notre entrepôt conditionné

Degré d'alcool: 12 % vol.

Couleur: jaune paille.

Parfum: rappelle les notes fruitées de pomme Golden et de fruit acerbes et celles de fleurs de tilleul.

En bouche: il est équilibré, frais et agréable et doté d'une excellente persistance.

Température de dégustation: servir froid à une température de 8-10 ° C

Accompagnement: les premiers plats de poisson et de légumes, les viandes légères, les plats de poisson cuits au four et grillés et pendant tout le repas. Surprenant en accompagnement de fromages pas trop piquants.