

# COLLEVENTO Q21



## Chardonnay

IGT Trevenezie



### UVE

Chardonnay



### TERRITORIO

Pianura dai suoli ciottolosi con frazioni di argilla rossa di origine morenica. Medio Friuli.



### VINIFICAZIONE

Pressatura soffice delle uve, fermentazione del mosto in acciaio con l'ausilio di lieviti selezionati. Affinamento in bottiglia.



### GRADAZIONE \*

12,00 % vol  
\* valori indicativi



### SUGGERZIONI

Profumo di mela golden, acacia e miele. Sentori floreali. Con il passare del tempo sprigiona note di frutti tropicali.



### TEMPERATURA CONSIGLIATA

10° - 12° C



### CAPACITÀ

0,75 - 1,5 litri