



CANTINA VILLA GIANNA®

Linea ENOTECA

BIANCO DI CAPROLACE

scheda tecnica



L'uva Chardonnay germoglia piuttosto precocemente, pertanto viene vendemmiata nelle prime settimane di settembre, cosicché gli acini conservino una buona acidità. E' uno dei vitigni più coltivati al mondo e in questa zona esprime la sua tendenza a sentori con note di pesca e banana. Vino fresco e sapido è ideale con piatti a base di pesce, molluschi e crostacei.

The Chardonnay grape sprouts quite early, therefore it is harvested in the first weeks of September, so that the grape retain a good acidity. It is one of the most cultivated grape varieties in the world and in this area it expresses notes of peach and banana. The wine is fresh and sapid and it is ideal with dishes made of fish, molluscs and crustaceans.



DENOMINAZIONE Lazio Chardonnay I.G.P. / I.G.T.
VITIGNI Chardonnay



SUOLO Pianeggiante limo sabbioso. Distanza dal mare 7 km.



ALLEVAMENTO Filare a cordone speronato da 4.100 piante Ha.



EPOCA DI VENDEMMIA Prima decade di settembre



ALCOOL 13 % Vol.



VINIFICAZIONE Pressatura soffice delle uve, fermentazione del mosto fiore a temperatura controllata illimpidimento statico e successiva maturazione in acciaio per 4 mesi.



AFFINAMENTO 30/90 giorni in bottiglia



TEMPERATURA DI SERVIZIO AL CONSUMO 8 - 10° C.



FORMATO DISPONIBILE da ml 750

FORMATO DISPONIBILE da ml 375



CODICE ARTICOLO CVG 430 da ml 750

CODICE ARTICOLO CVG 415 da ml 375



IMBALLO IN CARTONE da 6 bottiglie da ml 750

IMBALLO IN CARTONE da 12 bottiglie da ml 375



CASSE PER STRATO da ml 750 nr 21 - CASSE PER PALLET nr 84

CASSE PER STRATO da ml 375 nr 16 - CASSE PER PALLET nr 80



EAN BOTTIGLIA DA ML 750 8016507004306 - EAN CARTONE DA ML 750 8016507004283

EAN BOTTIGLIA DA ML 375 8016507004153 - EAN CARTONE DA ML 375 8016507004115

BOTTIGLIA DA ML 750



BOTTIGLIA DA ML 375

