



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.



FORMATI DISPONIBILI da ml 750



CODICE ARTICOLO CVG 430



IMBALLO IN CARTONE da 6 bottiglie



CASSE PER STRATO nr 21 - **CASSE PER PALLET** nr 84



EAN BOTTIGLIA 8016507004306 - **EAN CARTONE** 8016507004283

