



CHARDONNAY VENETO I.G.T. 2022

Classificazione: Vino fermo bianco

Area di Produzione: Albettonne, Colli Berici

Vendemmia: seconda metà di Agosto

Gradazione: 14% vol.

Vinificazione: Vendemmiate rigorosamente a mano, selezionando i grappoli migliori alle prime luci dell'alba, queste uve dopo la vinificazione in bianco sono state trasferite in tonneau di legno nuovi fino ad imbottigliamento per consentire un'affinamento e una maturazione importanti.

Caratteristiche sensoriali: Giallo paglierino intenso, quasi dorato. Una complessità olfattiva che gioca tra legno e frutta esotica, per esprimersi al gusto con equilibrio, persistenza, freschezza e grande eleganza.

Abbinamenti consigliati: Dall'aperitivo, fino ai classici secondi piatti di pesce più importanti, passando per primi piatti a base di carni bianche e verdure di stagione. Un vino bianco strutturato e deciso che ben si accompagna anche a carni non troppo elaborate servite come secondo piatto.



Vitigno 100% Chardonnay



Temperatura di Servizio 10°C



Bottiglia 750 ml



TENUTA CASTELLARO S.R.L.
SOCIETÀ AGRICOLA

I. Via Roma 25, 36020 Albettonne (VI) | T. +39 0444 791390 | M. tenutacastellarosrl@gmail.com | P.IVA 04093900241

www.tenutacastellaro.it