

Chardonnay Venezia Giulia IGT

Der Chardonnay stammt von über 70 Jahre alten Reben und reift in Barrique Fässern. Die Gärung erfolgt temperaturkontrolliert ohne malolaktische Umwandlung, wodurch die präzise Säure erhalten bleibt. In der Nase elegante Röstnoten, Vanille und Kokos, gefolgt von Aromen getrockneter Früchte. Am Gaumen vollmundig, mit langer, von Säure getragener Persistenz.

Erzeuger:	Azienda Agricola Venchiarezza
Anbaugebiet:	Venezia Giulia
Rebsorte:	Chardonnay
Temperatur:	12°C
Lagerzeit:	jetzt + 1-2 Jahre
Weinart:	Weißwein
Land:	Italien
Qualität:	Landwein
Geschmack:	trocken
Vegan:	ja
Passt zu:	Gedämpfter Kabeljau, reifem Käse
Artikel-Nr.	25803
Volumen	0,75l

Weinanalyse

kontrolliert durch	IT-BIO-021
Schweflige Säure frei (mg/l)	38
Gesamtsäure (g/l)	5,8
Restzucker (g/l)	2,7
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	101
Vorhandener Alkohol (Vol%)	12,9
Weinstil	

