



# MOSCABIANCA

## GARGANEGA CHARDONNAY

TRE VENEZIE INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



**UVAGGIO:**

GARGANEGA, CHARDONNAY.

**AREA DI PRODUZIONE:**

COLLINE DI RONCA' – MONTE CALVARINA.

**TERRENO:**

VULCANICO, BASALTICO E RICCO DI SCHELETRO.

**VENDEMMIA:**

A MANO IN 2 MOMENTI SEPARATI PER RISPETTARE LA CORRETTA MATURAZIONE DELLE 2 VARIETA'.

**FERMENTAZIONE ALCOLICA:**

30 GIORNI A BASSA TEMPERATURA IN SERBATOI DI ACCIAIO.

**AFFINAMENTO:**

4 MESI IN ACCIAIO CON BATONNAGE SETTIMANALI.

**COLORE:**

GIALLO PAGLIERINO CON RIFLESSI VERDOGNOLI.

**PROFUMO:**

FLOREALE, AGRUMATO E DI FRUTTA A POLPA BIANCA.

**SAPORE:**

SAPIDO E AVVOLGENTE CON LUNGA PERSISTENZA, TIPICA DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE.

**GRADO ALCOLICO:**

12.5° % VOL.

**ABBINAMENTI:**

APERITIVO, PRIMI PIATTI E PESCE.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:**

10° C.

**FORMATO BOTTIGLIA:**

750 ML .