



FAMIGLIA  
**BORON**

## Chardonnay



<b>UVE:</b>	100% Chardonnay
<b>DENOMINAZIONE:</b>	Venezia DOC
<b>PROVENIENZA:</b>	Annone Veneto
<b>SISTEMA DI ALLEVAMENTO:</b>	Sylvoz
<b>DENSITÀ VITIGNO:</b>	4000 piante per ettaro.
<b>RENDIMENTO MEDIO:</b>	110 uva Q.li/Ha.
<b>EPOCA DI VENDEMMIA:</b>	Prime settimane di settembre.
<b>VINIFICAZIONE:</b>	Macerazione a freddo a 6°C, pressatura soffice, la rimozione del mosto dalle fecce a basse temperature, fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati.
<b>INVECCHIAMENTO</b>	5 mesi in vasche d'acciaio e 2 mesi in bottiglia.
<b>GRADAZIONE ALCOLICA:</b>	13,50 % vol.
<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO:</b>	10 °C
<b>ZUCCHERI RESIDUI:</b>	4.00 g/l
<b>ACIDITÀ TOTALE:</b>	5.90 g/l
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>	
<b>COLORE:</b>	Giallo paglierino con riflessi verdognoli.
<b>PROFUMO:</b>	Intenso, con note fruttate e floreali.
<b>GUSTO:</b>	Morbido, persistente, con un tipico retrogusto di mandorla.
<b>ABBINAMENTI GASTRONOMICI:</b>	Ottimo come aperitivo, antipasti leggeri, primi piatti con erbe, torte di verdura, pesce con sughi leggeri, carni bianche