



CHARDONNAY - I.G.T.

CLASSIFICAZIONE
Chardonnay - Marca Trevigiana - IGT

VARIETÀ
100% Chardonnay

VINIFICAZIONE
Pigiatura e pressatura soffice.
Fermentazione condotta con lieviti selezionati alla temperatura di 15° C.

TENORE ALCOL
11,5% vol.

COLORE
Giallo paglierino dai riflessi citrini

PROFUMO
Ricorda la mela golden, ha sentore di frutta acerba e fiori di taglio.

SAPORE
Piacevole, sapido, ricorda il miele, l'acacia e la mela.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI
Antipasti di verdure e di pesce, minestre asciutte ed in brodo, piatti di pesce delicati e di carni bianche. Servire fresco a 8-10° C.

VERDUZZO - I.G.T.

CLASSIFICAZIONE
Verduzzo - Marca Trevigiana - IGT

VARIETÀ
100% Verduzzo

VINIFICAZIONE
Pigiatura e pressatura soffice.
Fermentazione condotta con lieviti selezionati alla temperatura di 15° C.

TENORE ALCOL
11,5% vol.

COLORE
Giallo paglierino con riflessi verdognoli.

PROFUMO
Lievemente fruttato.

SAPORE
Fresco, con ampio bouquet che ricorda la mela, la pera, l'albicocca.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI
Ottimo aperitivo, si accompagna bene con antipasti, risotti a base di erbe, pesce bollito e carni bianche. Servire fresco a 8-10° C.

... espressione di un territorio unico.