

# Ca' del Doge - Chardonnay



## Chardonnay

**VITIGNO:**  
100% Chardonnay

**PROVENIENZA:**  
zona Veneto

**VINIFICAZIONE:**  
vinificazione in bianco di uve sane e selezionate, con separazione immediata delle bucce dopo la pigiatura, il mosto ottenuto viene raffreddato ed illimpidito e posto a fermentare in tini di acciaio ad una temperatura di 18°C, terminata la fermentazione alcolica il vino viene travasato 2 volte e poi filtrato per essere imbottigliato e messo in commercio.

**Conservazione ed invecchiamento:**  
in cantina, ad umidità controllata e con una temperatura di 10 - 12°C. Si consiglia di berlo giovane.

**Colore:**  
paglierino chiaro con riflessi verdognoli.

**Profumo:**  
gradevole e delicato, con sentore di mela.

**Gusto:**  
Sapore secco e vellutato, fruttato che ricorda la mela, floreale che ricorda l'acacia e il miele, di medio corpo, armonico, buona acidità ed alcool, buona persistenza gustativa, da bere soprattutto giovane.

**Gradazione alcolica:**  
11% vol.

**Temperatura di servizio ottimale:**  
10/12° C

**Affinità gastronomiche:**  
ottimo come aperitivo, con antipasti e affettati, primi e secondi di pesce, crostacei, molluschi, formaggi teneri non fermentati.

**Confezione:**  
bottiglie bordolesi da 75 cl. scatole da 6.

