

# CHARDONNAY BIO



## TERRA MUSA

**DENOMINAZIONE:** Chardonnay D.O.C. Venezia

**UVE:** 100% Chardonnay

**AREA:** Lison Pramaggiore

**PRIMO ANNO DI PRODUZIONE:** 1972

## NEL VIGNETO

**VITIGNO:** Vigneto giunto dalla Francia è coltivato specie in Borgogna e nella zona dello Champagne. Dalla fine del secolo scorso viene coltivato anche in Veneto.

**TERRENO:** Argilloso, limoso e leggermente alcalino.

**RESA DELLE UVE:** 90-100 q.li/ha

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Sylvoz

**VENDEMMIA:** Meccanica

## CANTINA

**VINIFICAZIONE:** Separazione immediata del mosto dalle vinacce, refrigerazione dello stesso, fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata.

**GRADO ALCOLICO:** ca. 12,50 % Vol.

**ZUCCHERI RIDUTTORI:** ca. 3,25 g/l

**ACIDITA' TOTALE:** ca. 5,50 g/l

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 12°C

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Ha un colore giallo paglierino chiaro, un profumo delicato e caratteristico che ricorda la mela golden. Il sapore è invitante, gradevole e armonioso con sentore di mela, di fiori di acacia e glicine. È in assoluto uno dei migliori vini bianchi e la sua diffusione ne testimonia la validità. Va bevuto giovane.

## ACCOSTAMENTI:

Ottimo come aperitivo e fuori pasto, si accosta meravigliosamente agli antipasti di pesce, alle minestre, a piatti a base di uova e piatti di pesce leggero.



**Terra Musa di Moreno Musaragno & C. s.s. Soc. Agr.**  
Via Callalta 13, I - 30020 Pramaggiore (VE)  
Phone +39.0421.799155 Fax +39.0421.799100  
mail: musaragno@musaragno.com sito: www.terramusa.it  
Skype: terramusa

