

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

