

# Chardonnay

## VINO FRIZZANTE VENETO

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

VARIETA' DELLE UVE  
Chardonnay

VIGNETO  
Sistema di allevamento: doppia cortina.  
Ceppi per ettaro: 6000.

TERRENO  
Medioimpasto di origine morenica,  
calcareo/argilloso e sassoso.  
Altitudine: 140-160m/s.l.m.

EPOCA DI RACCOLTA  
Prima decade di settembre.

RESA  
Uva: 100 q.li/Ha

VINIFICAZIONE  
Pigiatura soffice, fermentazione a  
temperatura controllata (16-18°C).  
Conservazione in serbatoi inox  
termocondizionati.  
Imbottigliamento in linea sterile,  
tappatura sottovuoto.

DATI ANALITICI\*  
Grado alcolico: 11,5% vol.  
Estratto secco netto: 16 g/l  
Zuccheri riduttori: 6 g/l  
Acidità totale: 6 g/l  
Anidride solforosa totale: 40-50 mg/l

CARATTERISTICHE  
ORGANOLETTICHE  
Colore: giallo paglierino tenue.  
Profumo: intenso con sentori di frutta  
fresca.  
Sapore: morbido e delicato con un  
fine perlage.

CONSIGLI DEL PRODUTTORE  
Abbinamento: si consiglia di  
accompagnare ad antipasti,  
primi piatti in particolare al pesce.  
Note di servizio: servire alla  
temperatura di 8-10°C.

\* I dati analitici derivano da un calcolo medio di più lotti,  
sono quindi da considerare leggermente variabili a seconda  
dei lotti di imbottigliamento.



 Azienda Agricola  
**Giarola**

Az. Agr. **UMBERTO GIAROLA** - Via Casette di Sopra, 2 - 37060 Palazzolo (Verona) Italy  
Tel. +39 045 7190255 - Fax +39 045 7190383 - [www.vinigirola.com](http://www.vinigirola.com) - [info@vinigirola.com](mailto:info@vinigirola.com)