



CHARDONNAY FRIZZANTE

Denominazione	IGT TRE VENEZIE
Tipo vino	Bianco
Regione di origine	Friuli
Terreno	Franco lioso tendente all'argilloso
Uve	100% Chardonnay
Epoca raccolta	Inizio settembre
Vinificazione	Macerazione con le bucce per 4-5 giorni
Affinamento	In autoclave per circa 40 giorni

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore	brillante paglierino a volte con riflessi dorati o verdognoli
Profumo	Aromatico e intenso
Gusto	vivace e brioso comunque assai morbido
Abbinamenti gastronomici	Vino da fuori pasto ama v' bene con creme di verdure e diversi primi piatti marinari.
Temperatura di servizio	8°C

DATI ANALITICI

Grado alcolico	12° Alc. Vol.
Acidità totale	5,7 gr/lit.

ESTRATTO SECCO TOTALE

Zuccheri residui	10 gr/lit.
------------------	------------

CANTINA E PUNTO VENDITA

Via Bandida, 7 - 30020 CINTO CAOMAGGIORE (VE) Italia

t +39 3391444 0558

cantina@tenutaguerra.it

www.tenutaguerra.it