



TORRE DEI VESCOVI

CHARDONNAY

Vicenza DOC

Zona di Produzione: Provincia di Vicenza, vigneti collinari ad altitudini intermedie

Suolo: argilloso-calcareo

Uvaggio: Chardonnay 100%

Gr. Alcolico: 13% vol.

Metodo di Produzione: macerazione per un breve periodo con successiva pressatura soffice. Fermentazione a temperatura controllata in recipienti di acciaio inox.

Affinamento: acciaio sui lieviti per sei mesi

Note di Degustazione

Vista: giallo paglierino intenso

Olfatto: bouquet fine e caratteristico con note di fiori di campo

Gusto: sapore secco, ben bilanciato e piacevole

Consigli: temperatura di servizio 8°-10° C

Abbinamento: ottimo come aperitivo e in abbinamento con primi piatti sapidi; pesce, carni bianche e formaggi di media stagionatura



Via Pompei, 11 – Povegliano VR
045 791155 – info@pasquettovini.it