



ANTONIO
INTROVIGNE



| | |
|----------------------------------|---|
| Denominazione | CHARDONNAY FRIZZANTE I.G.T. Veneto |
| Vitigno | 100% CHARDONNAY |
| Vista | Colore giallo paglierino tenue. |
| Olfatto | Profumo intenso, ricorda la mela golden e la crosta di pane. |
| Gusto | Intenso, armonico con sentore di miele, fiori d'acacia e liquirizia. |
| Acidità | 5,1 g/l |
| Residuo zuccherino | 12,30 g/l |
| Estratto secco | 12 g/l |
| Gradazione alcolica | 11,70% vol |
| Vinificazione | in bianco |
| Resa per ettaro | 130 quintali |
| Epoca di vendemmia | Prima settimana settembre |
| Tempo di macerazione sulle bucce | 1 ora |
| Fermentazione | Avviene a temperatura controllata 17 °C con successiva rifermentazione in autoclave a 16 °C |
| Affinamento | 60 giorni sulla feccia fina |
| Capacità bottiglia | 0,75 litri |
| Tipologia imballo | conf. da 6 bottiglie |
| Zona di produzione | Fontanelle |
| Tipologia suolo | sabbia + argilla |
| Densità d'impianto | 2700 |
| Forma di allevamento | sylvoz |
| Abbinamenti | <i>Si accompagna ad antipasti, primi e secondi di carni bianche o pesce.</i> |
| Temperatura di servizio | 10/12° stappando la bottiglia solo al momento del consumo. |