PALADIN
VIGNE E VINI

CHARDONNAY

IN VIGNA
Lo Chardonnay, vitigno internazionale tra i più conosciuti e coltivati, è presente da tempi remoti all'interno del nostro territorio e viene prodotto da Paladin da molti anni ottenendo ottimi risultati per eleganza e freschezza. Lo Chardonnay matura precocemente mantenendo una piacevolissima ed elegante nota fruttata e una buona acidità.

IN CANTINA
Pressatura soffice in atmosfera inerte, ottenuta con l'utilizzo di ghiaccio secco. La fermentazione è lenta ed avviene alla temperatura di 15 °C. Segue una permanenza sui lieviti, in assenza di ossigeno per donare al vino struttura e pienezza gustativa.

IN DEGUSTAZIONE
Giallo paglierino tenue dal profumo elegantemente fruttato, ricco di delicati profumi di frutta fresca, come mela, pesca a pasta gialla e frutta tropicale.
In bocca si distingue subito per la nota fresca, e per la lunga persistenza.

PLUS
Una delle migliori espressioni di questo vitigno nel Veneto orientale.

ABBINAMENTI
Ottimo come aperitivo, eccellente per accompagnare antipasti di pesce, primi piatti delicati, pesce alla griglia come spigole o branzini e pesce bianco in genere. Da provare anche con un'omelette di verdure miste.

Degustare a 6°C

Informazioni tecniche

- Formato bottiglia: 0,75 l
- 12,5 % Alc. Vol.

- Zuccheri: 8 (±1) gr/l

CANTINA SOSTENIBILE 3E EQUALITAS

VEGANOK Certificato Vegano