



LeMicèe

Chardonnay
DOC Venezia

VINO BIOLOGICO E VEGANO CERTIFICATO

VITIGNO
Chardonnay



TECNICA DI PRODUZIONE

Vino ottenuto da una selezione di uve Chardonnay, vinificazione in bianco a temperatura controllata e affinamento in acciaio e legno.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino. Il profumo è intenso e delicatamente aromatico, spiccano sentori di uva spina, pesca e vaniglia con leggera nota agrumata. Questo vino è sapido, corposo e avvolgente, regala una notevole persistenza con retrogusto di frutta matura.

ABBINAMENTI

Si abbina a perfezione con arrostiti di carni bianche, formaggi a media lunga stagionatura, pesce in umido e zuppe leggere non solo di verdura.

GRADO ALCOLICO

12,5% vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8 - 10 °C

CAPACITÀ BOTTIGLIA | CONFEZIONAMENTO

750ml - Cartoni da 6 bottiglie

CONSERVAZIONE

In luogo asciutto, fresco e preferibilmente buio.

FRATELLI DA LOZZO

**Soc. Agr. F.lli Da Lozzo
di Da Lozzo Andrea e Gianni s.s.**

Via Valdoni, 13/B
31013 Codognè TV - Italia

info@dalozzovini.it
www.dalozzovini.it