LICATA

FICHE D'ARTICLE

Nom	Chardonnay delle Venezie
Millésime	2025
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2030
Producteur	Corte Giara
Style de vin	léger, moyennement intense, sec, délicieusement fruité, peu épicé, belle minéralité, acidité bien intégrée
Appellation	IGT delle Venezie
Cépages	100% chardonnay
Pourcentage d'alcool	13,00% vol
Description	Corte Giara est une marque lancée en 1989 par la famille Allegrini du domaine du même nom situé à Fumane (Vénétie). Cette initiative vise à étendre la gamme du domaine et par la même occasion à y introduire des cépages internationaux. Le projet a donné naissance à un assortiment de vins frais et dynamiques à déguster au quotidien, dont le goût et le prix sont plus accessibles que les vins Allegrini et avec un rapport qualité/prix plus qu'intéressant. Allegrini travaille avec les meilleurs vignerons de la région pour assurer la qualité des fruits qu'il achète chaque année. La gamme se compose de onze vins : trois blancs, un rosé, six rouges et un recioto doux. Le Chardonnay a une couleur jaune doré légère aux reflets or. Vin rond aux touches fraîches de fruit mûr et de fleurs. Belle acidité, beau gras et finale agréable.
Servir sur	apéritif, poissons à la vapeur ou pochés, buffet froid de poisson et salade, plats végétariens, pâtes ou risotto avec autres sauces (légumes, poissons, crème), volaille sans sauce
Origine	Les raisins pour ce chardonnay sont achetés dans toute la région autour Verona. Les producteurs de raisins ne vendent que la meilleure qualité à la famille Allegrini.
Rendement	3000 pieds par ha - 70 hl/ha
Vendange	Récolte manuelle dans la 1ère semaine de septembre
Vinification	Vinification classique en cuves inox.
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	4 mois en cuves inox, 2 mois en bouteille
Analytique	Alc: 13,55 % vol
Production	200.000 bouteilles





nv LICATA sa · Duifhuisweg 12, 3590 Diepenbeek · +32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · **www.licata.be**

Heures d'ouverture de notre magasin

Lun - ven: 09h00 - 12h30 & 13h30 - 17h00 **Vr** 9u00 - 17u00 **Za** 9h00 - 12h30 (sauf en juillet et en août)