

Nom	Chardonnay
Millésime	2024
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2028
Producteur	Andrea C.
Style de vin	léger, moyennement intense, sec, délicieusement fruité, peu épicé, subtilement minéral, acidité bien intégrée
Appellation	IGT delle Venezie
Cépages	100% chardonnay
Pourcentage d'alcool	12,50% vol
Description	On y cultive un éventail complet de cépages, qui donnent naissance à six vins blancs, un rosé et cinq vins rouges, tant à base de cépages autochtones qu'internationaux. D'excellents vins d'un rapport qualité/prix plus qu'intéressant. Le Chardonnay a une couleur jaune doré légère aux reflets dorés. La bouche est ronde, avec une belle fraîcheur, un fruit mûr et un côté floral. Belle acidité et finale très agréable.
Servir sur	apéritif, poissons à la vapeur ou pochés, buffet froid de poisson et salade, buffet froid de viande et salades, pâtes ou risotto avec autres sauces (légumes, poissons, crème), volaille sans sauce
Origine	Vignoble situé à Versa.
Rendement	60 hl/ha
Vendange	début septembre
Vinification	Vinification classique en cuves inox.
Fermeture de bouteille	bouchon à vis
Production	40.000

