



# ANTICHELLO

**CHARDONNAY**  
*VENEZIE*  
*INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA*

**ZONA DI PRODUZIONE**

Vigneti a Nord-Est di Verona.

**VARIETÀ DELLE UVE**

Chardonnay 100%.

**DATI ANALITICI**

Alcool 12% Vol.

Acidità totale ca. 5,50 g/l.

**VINIFICAZIONE**

Pressatura soffice e decantazione statica a freddo del mosto seguita dalla fermentazione a temperatura controllata.

**AFFINAMENTO**

In contenitori di acciaio inox e ca. 3 mesi in bottiglia.

**DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Colore giallo paglierino.

Profumo particolarmente fruttato.

Sapore morbido e delicato.

**SERVIZIO**

10-12°C in bicchiere tulipano.

**ACCOSTAMENTI**

Antipasti, piatti a base di pesce. Ottimo anche come aperitivo.

**LONGEVITÀ**

Si beve preferibilmente giovane.



