

PASQUA



BLACK LABEL CHARDONNAY

TREVENEZIE IGT

BLACK LABEL

La linea Black Label esprime con i suoi vini la tradizione enologica veronese, reinterpretata secondo lo stile distintivo e innovativo della cantina.

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice senza macerazione, fermentazione lenta a basse temperature (14-16°C) e il 40% del blend termina la fermentazione alcolica in legni di primo passaggio.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Questo vino presenta al naso note fruttate, vaniglia e sentori di nocciola. Fresco e ben strutturato con un finale asciutto e lungo.

UVE

Chardonnay 100%

ALCOL

13 %

RESIDUO ZUCCHERINO

2.7 g/l

PH

3.08

ACIDITÀ TOTALE

5.52 g/l

