

TERRE NARDIN

CHARDONNAY TREVENEZIE IGT



LINEA
VITIGNO
ZONA PRODUZIONE
TIPO TERRENO

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
ALTITUDINE
EPOCA VENDEMMIA
VINIFICAZIONE

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

COLORE
OLFATTO
PALATO

ALCOL
ESTRATTO SECCO
ZUCCHERI RESIDUI
ACIDITÀ TOTALE
PH
CHIUSURA

TEMPERATURA di SERVIZIO
CONSERVAZIONE
ABBINAMENTI

Terre Nardin
100% Sauvignon
Veneto orientale
Di origine alluvionale, pianeggiante, prevalentemente calcareo ed argilloso.

Guyot
30 mt. sul livello del mare
Inizio Settembre
Iniziale diraspatura (separazione acini dai raspi) e conseguente pressatura soffice (separazione mosto dalla buccia).
Decantazione con conseguente illimpidimento del mosto che fermenta a temperatura controllata di 16°-18°.
In seguito il vino rimane in affinamento sui lieviti attraverso frequenti battonage per alcuni mesi.

2 mesi in bottiglia

Giallo paglierino, con leggeri rilessì verdognoli.
Profumo fruttato, persistente, piacevolmente floreale che ricorda i fiori bianchi ed il glicine.
Ricco, polposo e persistente con acidità ben equilibrata e amalgamata che esalta le note varietali, con un retrogusto lungo e intenso con spiccate note agrumate.

12 % vol.
22 gr/l
5 gr/l
5,6 gr/l
3,30
Tappo in sughero

10°- 12° C
In luogo fresco, al riparo da luce e fonti di calore.
Ottimo come aperitivo, si accompagna egregiamente con antipasti e piatti di pesce, formaggi poco stagionati.



215 - 0,75 l



BoMo S.r.l.

Via Negrizia 18, 31024 Ormelle (TV)



Ph. +39.0422.851625

CARATTERISTICHE TECNICHE

ARTICOLO

Codice EAN	8032638932264
Unità di misura	Bottiglia
Pezzi x imballo	6
Capacità	0,750 Lt
Peso Unitario	1,160 Kg
Gradazione Alcolica	12% Vol.
Altezza bottiglia	29,50 cm
Larghezza	8,00 cm

IMBALLO

Codice EAN	8032638934268
Tipo	CARTONE
Peso	7,25 Kg
Cartoni x strato	21
Strati x pallet	5
Cartoni x pallet	105
Bottiglie tot. pallet	630
Altezza	31,0 cm
Larghezza	25,5 cm
Profondità	17,5 cm
Pallet	EPAL (80x120cm)
Altezza pallet	170 cm compreso EPAL

