



- Marchio e nome Vintinove – Chardonnay
- Anno di vendemmia 2017
- Denominazione DOC Venezia
- Uve di origine Chardonnay in purezza 100%
- Gradazione alcolica 12,5% Vol.
- Note sensoriali

Di caratteristico colore giallo paglierino brillante, presenta profumi intensi ed estremamente eleganti, che ricordano la fragranza della mela Golden, ma anche evidenti note floreali che richiamano i fiori bianchi del ligustro. Al palato è avvolgente, fresco e dotato di un'ottima struttura che lo rende importante, originale e straordinariamente persistente.

#### SERVIZIO ABBINAMENTO E DURATA

- Servizio Servire a 10-12°C in calice da bianchi con stelo allungato.
- Abbinamenti Ideale con i piatti della cucina marinara, le carni bianche ed i formaggi di breve stagionatura.
- Durata Da bersi preferibilmente entro 4 anni dall'imbottigliamento.

#### VINIFICAZIONE

- Vendemmia Agosto 2017
- Resa per ettaro 9,5 tonnellate di uva pari a 65 hl di vino circa.
- Vinificazione Pressatura soffice delle uve e fermentazione del mosto in vasche di acciaio alla temperatura di 16-18°C. La fermentazione malolattica è stata inibita per conservare la freschezza del vino.
- Evoluzione In vasche di acciaio a temperatura controllata .
- Stabilizzazione Chiarifica e stabilizzazione sottozero in vasca di acciaio; imbottigliamento con microfiltrazione sterile.
- Imbottigliamento Giugno 2018
- Affinamento 6 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

#### BOTTIGLIA E PACKAGING

- Bottiglia Bordolese Castello a spalla alta (cl 75)
- Tappo Tappo tecnico in sughero micronizzato (Diam).
- Colore identificativo Verde
- Confezioni Cartoni da 6 bottiglie (peso kg 7,8; dimensioni cm 23,5x15,5x33,0)



#### NOTE

CANTINA  
**VINTINOVE 29**

Sandro e Francesco Bravin Soc. Agr. Semplice  
Via Staimbek, 47 – 30026 Pradipozzo di Portogruaro (VE) Italy  
Tel. fax +39.0421.799329 – [www.vintinove.com](http://www.vintinove.com) - [info@vintinove.com](mailto:info@vintinove.com)

