



## COLLE ARGENTO

### Vel Chardonnay IGT delle Venezie



**Denominazione** IGT delle Venezie

**Vitigno** 100% Chardonnay

**Vendemmia** Raccolta manuale inizio-metà Settembre

**Vinificazione** I grappoli vengono accuratamente selezionati a mano e disposti in cassette da 20 kg per assicurare che durante il trasporto dell'uva in cantina, quest'ultima non subisca alcun danno. Una volta in cantina l'uva riposerà in un ambiente a temperatura e umidità controllata per 48 ore. Pressata a freddo direttamente nelle botti per una lenta e naturale fermentazione. Le botti vengono mescolate per sollevare le fecce durante la fermentazione malolattica per aumentarne gli aromi.

**Affinamento** 12 mesi di affinamento per il 50% in tonneau di rovere Francese nuove e per il restante 50% in tonneau di rovere Francese invecchiate di 2/3 anni.

**Suolo**

**Gradazione** 13.5%  
**Alcolica**

**Formato Bottiglie** 750ml,

**Descrizione** Colore giallo oro. Al naso emergono  
**Organolettica** sentori di pera, spezie, nocchie tostate e vaniglia. Molto intenso e ricco.