



Gambrinus®
· 1847 ·





CHARDONNAY MARCA TREVIGIANA I.G.T.

Ottimo vino frizzante fresco. Vinificato in bianco e fatto fermentare in serbatoi di acciaio, è un vino di buon corpo, salato, armonico con finale asciutto, fruttato, floreale con note speziate di timo e con profumi di tabacco e fieno secco. Ottimo da tutto pasto, da abbinare ai primi piatti o secondi di carne o di pesce.

ZONA DI PRODUZIONE: Piave, nella Provincia di Treviso, Veneto Orientale

TERRENO: tipico delle pianure del Piave, di origine alluvionale, poco calcareo e con presenza di ghiaia

VITIGNO: 100% Chardonnay

VIGNETI: vigneti policlonali per produzione di uve con differenti caratteristiche

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: controspalliere con potature a Gujot e Sylvoz

VENDEMMIA: Selezione manuale nella primavera e raccolta ad inizio/metà settembre.

VINIFICAZIONE: pressatura soffice, fermentazione a bassa temperatura.

Sosta in acciaio nei mesi invernali per una naturale sedimentazione che precede l'imbottigliamento

DATI ANALITICI: alcol effettivo: circa 11,5 % vol

acidità totale: circa 6,00 g/l

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: giallo paglierino

- **Profumi:** sensazioni tipiche di crosta di pane con sentori fruttati che ricordano la mela e leggere note floreali
- **Sapore:** armonico, giustamente sapido e vitale, di buon corpo, non eccessivo, dal finale asciutto e fresco

ABBINAMENTO: ottimo per accompagnare tutto un leggero pasto o primi piatti in genere. Si abbina bene a piatti delicati della cucina vegetariana e al pesce in generale

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 °C. Conservare in luogo fresco, al riparo da luce e fonti di calore

Excellent fresh semi-sparkling wine. Made by the white vinification method and fermented in steel tanks, it is a full-bodied wine, savoury and agreeable with a dry end taste. It is fruity and floral with a hint of spicy thyme and the scent of tobacco and straw. Excellent throughout a meal, with first courses in general, or with meat or fish dishes.

PRODUCTION ZONE: River Piave in the province of Treviso, Eastern Veneto

TERRAIN: typical of the Piave plains, alluvial, only slightly chalky and containing gravel

VARIETY: 100% Chardonnay

VINEYARDS: multi-clone vineyards for the production of grapes with different characteristics

TRAINING SYSTEM: counter-espallier with Gujot and Sylvoz pruning

HARVEST: Manual selection in spring, picking at the beginning/mid September.

VINIFICATION: soft pressing, low temperature fermentation. Stands in steel in winter for natural sedimentation before bottling.

ANALISYS: Actual alcohol: approx. 11.5 % , total acidity: approx. 6.00 g/l

CHARACTERISTICS:

Colour: straw

- **Fragrance:** typical sensations of bread crust with fruity hints reminiscent of apples, and light floral hints
- **Flavour:** well-balanced with just the right sapidity, full-bodied but not excessive, with a dry fresh end taste

SERVING SUGGESTIONS: excellent throughout a light meal or first courses in general. Goes well with delicate vegetarian dishes and fish in general

SERVING TEMPERATURE: 8-10 °C. Keep in a dark, cool place



Contenuto cl.75
75 cl. bottle



Box 6 bottiglie - 7,6 Kg
Box 6 bottles - 7,6 Kg

