



Campo Praia Pinot Chardonnay

- Area di coltivazione:* Regione Veneto, provincia di Verona, zona collinare morenica orientale dell'entroterra del Lago di Garda.
- Tipologia del terreno:* Origine morenica, terreno argilloso ricco di carbonati.
- Vinificazione:* Vendemmia fine agosto inizio settembre con raccolta a mano. Macerazione in tank chiuso per 24 ore saturato ad azoto. Fermentazione a temperatura controllata: iniziale di 12°C per 4-5 giorni e poi si aumenta fino ad arrivare a 18°C.
- Affinamenti:* Rifermentazione in autoclave con affinamento surlì per 60-70 giorni.
- Colore:* Giallo paglierino carico, invecchiando compaiono note dorate.
- Bouquet:* Profumi freschi, fruttato leggermente speziato, spiccano aromi di crosta di pane.
- Gusto:* Corposo, delicatamente secco, decisamente vivace e sapido persistente la bollicina.
- Mantenimento:* Vino di pregio, mantiene le sue caratteristiche per più di 5 anni; deve essere conservato in luoghi freschi (18-19°C) e poco luminosi.



Ideale per aperitivi,
pasta, piatti di pesce
e carni bianche e
rosse leggermente
grasse, dolci secchi.



13,00 % Vol



Servire a 6 - 8 °C



Pinot bianco
Chardonnay