

LINEA TRANQUILLI

**VIGNAROSA**  
COLLE UMBERTO 1813

## CHARDONNAY I.G.T. COLLI TREVIGIANI

Vino bianco prodotto con sole uve del vitigno omonimo. Ha colore giallo paglierino, grande struttura e spiccata mineralità. Sapore fine ed elegante con profumi fruttati e floreali. Vino da aperitivo, adatto ad antipasti magri, piatti a base di uova o pesce.

Va servito a 8 – 10 °C / Gradazione 11,5% vol.

### DATI COMMERCIALI

DENOMINAZIONE	VINO BIANCO CHARDONNAY I.G.T. COLLI TREVIGIANI
COLORE	GIALLO PAGLIERINO CON RIFLESSI SMERALDO
PROFUMO	NOTA INIZIALE DI ANANAS E MELA CON PROSEGUO DI PROFUMI LEGGERMENTE AGRUMATI
SAPORE	NERBO ACIDO E PREGEVOLE MINERALITÀ ARMONICAMENTE FINE ED ELEGANTE

### DATI AGRONOMICI

UVE UTILIZZATE	UVE CHARDONNAY DEI COLLI TREVIGIANI
UBICAZIONE VIGNETI	COLLE UMBERTO, NORDEST DELLA PROVINCIA DI TREVISO IN VENETO
TIPO DI SUOLO	MEDIO IMPASTO DA COLLINA MORENICA
ORIENTAMENTO VIGNE	NORD-SUD
ESPOSIZIONE DEI VIGNETI	EST
EPOCA VENDEMMIALE	FINE AGOSTO – INIZIO SETTEMBRE

### DATI ENOLOGICI

VINIFICAZIONE	PRESSATURA SOFFICE E VINIFICAZIONE CON IL METODO TRADIZIONALE IN BIANCO A TEMPERATURA CONTROLLATA
AFFINAMENTO	IN CONTENITORI D'ACCIAIO
MATURAZIONE	30 GIORNI CIRCA
ALCOOL SVOLTO	11,5% VOL.
ACIDITÀ	5,4 GR/LT
ZUCCHERI RESIDUI	3 GR/LT

### ALTRI DATI

TEMPERATURA DI SERVIZIO	8 – 10 °C
ABBINAMENTI	ADATTO AD ANTIPASTI ED A MINESTRE ASCIUTTE ED IN BRODO, OTTIMO CON PIATTI A BASE DI UOVA O PESCE
CONSERVAZIONE	AL FRESCO LONTANO DA LUCE E CALORE

