



S. OSVALDO

CARATTERI NOBILI



CHARDONNAY DOC Venezia

ANTICHI **A.P.** PODERI

Vitigni: Chardonnay

Denominazione: DOC Venezia

Provenienza: Veneto Orientale

Vitigno di origine francese, grappolo medio, compatto. Acino medio - piccolo, rotondo, giallo dorato; foglia con dentatura regolare.

Il vino: Di colore giallo paglierino, con riflessi dorati. Aroma di mela golden, crosta di pane appena sfornato, miele, molto fine, etereo. Gusto invitante, piacevole e morbido.

Consigli: Servire a 8-10° C. Aprire al momento del consumo. Consigliato come aperitivo e con antipasti leggeri. Si accosta a tutto il pesce, primi piatti e carni bianche. È un vino da consumare giovane per apprezzarne appieno le migliori caratteristiche organolettiche; va conservato al riparo dalla luce e a temperatura controllata.

Contenuto bottiglia: 0,75l

Alcool % vol: 12,50

Contenuto zuccheri: 7,00gr/l