

biscardovini.com

Oropasso

Garganega Chardonnay
IGT Veneto

Vitigno: Garganega, Chardonnay.

Denominazione: IGT Veneto

Zona di produzione: Veneto

Tenore alcolico: 13,5%.

Esame Organolettico

Colore: giallo paglierino intenso, con riflessi verdognoli.

Profumo: delicato con note floreali e sentori di agrumi e di frutti a polpa gialla.

Sapore: fresco e minerale, molto ben strutturato ed equilibrato.

Temperatura di servizio: 9°-10° C.

Abbinamento consigliato: piatti a base di pasta e risotti, minestre saporite, pesce, crostacei, carni bianche e formaggi anche importanti.

Terreno

I vigneti si trovano su un terreno a medio impasto, che significa che è un miscelanea equilibrata di argilla, sabbia e limo.

Vitigno

Sistema di allevamento Guyot e una produzione media stagionale che non supera i 100 quintali per ettaro.

Vinificazione

La fermentazione dura 15 giorni in serbatoi di acciaio a temperatura controllata di 13-14° C. La maturazione del vino si prolunga lasciando riposare il vino su fecce nobili per circa cinque mesi in acciaio.

