

# Collalto Chardonnay Piave DOC

**Produkt:** vitt vin

**Volym:** 750 ml

**Torrhet/Fyllighet:** torrt, medelfylligt

**Producent:** Azienda Agricola Conte Collalto

**Land:** Italien

**Distrikt:** Veneto

**Alkohol:** 12 vol %

**Druvor:** Chardonnay 100 %

**Vinifikation:** Druvorna skördas i september och efter noggrant urval går druvorna till pressning. Efter pressning genomgår musten kylning, filtrering och jäsnings i 14 dagar. Därefter tappas vinet på flaska.

**Jordmån:** Sediment från gammal flodbotten.

**Hållbarhet:** Bör drickas inom 2 år.

**Temperatur:** Serveras vid 8°-10°.

**Färg:** Halm med ljust gul färg.

**Doft:** Frisk med doft av äpple och bröd.

**Smak:** Djupt fruktig och frisk med bra eftersmak.

**Passar bra till:** Apéritif, fisk, buffé samt sallad och pasta.

**Övrigt:** Vingården som ägs av familjen Collalto har en lång historia. Här har vin odlats sedan 1100-talet. Idag har man en modern och effektiv vinproduktion med stora kvalitetskrav.

**Artikelnummer:** 454

**Leverantörens webbsida:** [www.collaltowines.com](http://www.collaltowines.com)

