BORGA

SINCE 1940

ai grintosi che vogliono farcela

caparbio espressivo vivace

BORGA

SINCE 1940

CHARDONNAY

DOC Venezia

DESCRIZIONE DELL'ETICHETTA

Ai grintosi che vogliono farcela.
Caparbio, espressivo e vivace.
Immergiti nella natura e lasciati andare.

VITIGNO

100% Chardonnay

GRADAZIONE ALCOLICA

13%

CARATTERISTICHE

Giallo paglierino luminoso e intenso. Profilo olfattivo fragrante con essenze di mela golden, pesca gialla con cenni tropicali e di fiori di campo. All'assaggio l'iniziale spunto fresco si evolve in un corpo di solida struttura animata da continui rimandi fruttati. Finale succoso ravvivato da una piacevole componente salina.

ABBINAMENTI

Carpaccio di spigola. Cozze gratinate, pangrattato, pecorino e scorza di limone.
Carpaccio di barbabietola con scorza di limone.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire a 10 - 12 °C

Zona di produzione	Natura del terreno	Sistema di allevamento	Formato	Affinamento
Comune di Chiarano	Argilloso	Sylvoz	750 ml	Il vino ottenuto riposa in acciaio, dove si affina per 5/6 mesi, prima dell'imbottigliamento.

Vinificazione

Terminata la vendemmia, l'uva appena raccolta viene condotta in cantina. Seguono la diraspatura e la pressatura soffice. Il mosto fiore così ottenuto, aggiunti i lieviti selezionati, viene avviato alla fermentazione che si svolge a una temperatura controllata tra i 16° e i 18°, per circa 10 giorni.

Prodotto in Italia

CANTINE BORGA S.R.L.
Via Roma, 85 • 31040 Chiarano (TV) • ITALIA
Tel. 0422 746078 • **www.cantineborga.it**

VEGANOK

SOStain QUALITÀ SOSTENIBILE