



TENUTA
GAMBALONGA

DAL 1902

CHARDONNAY **Colli Euganei DOC**

Vitigno: 100% Chardonnay

Anno del vigneto: 2007

Vigne per ettaro: 5.000

Gemme per pianta: 15/18

Forma di allevamento: Guyot

Uva prodotta per pianta: 2 Kg. (100 q.li ettaro)

Posizione del vigneto: Versante sud. M. Versa

Grado alcolico: 12,5 % Vol.

Bottiglia: 0,75l

Vinificazione: in bianco

Temperatura di fermentazione: 16°C.

Affinamento: Acciaio

temperatura di servizio: 8-10°C.

Vino elegante, dal profumo delicato che ricorda la mela golden e la crosta di pane fresco. Il sapore è composito, ma molto armonioso, ricorda il miele d'acacia e la liquirizia. ottimo come aperitivo, con gli antipasti di verdure o di pesce, con risotti alle erbe, e piatti di pesce leggero.



Via Cavalcara, 16 - Cinto Euganeo (Padova)

Tel. 0429 644376 - Cell. 338 6853791 - e-mail: info@gambalongavini.it