

LOGGIA DEI COLLI CHARDONNAY IGT

O nome desta linha significa "Loggia das Colinas". A "loggia" é um tipo de galeria rústica que é aberta de um lado. As pessoas tradicionalmente se reuniam lá para comer e comemorar o fim da colheita. O vinho encarnava as características da terra e o trabalho das moradores locais. Seu sabor saudável e cheio, porém delicado, transmitia lembranças de um passado distante.



Trevezie - Itália



Chardonnay



As uvas são levemente prensadas e o mosto fermenta a uma temperatura controlada de 15°-16°C. O vinho repousa em depósitos finos em tanques de aço até a primavera a uma temperatura controlada de 12°-13°C para desenvolver os aromas secundários.

ANÁLISE SENSORIAL



Cor amarelo palha brilhante intenso com tons dourados.



No nariz notas de noz, avelã, mel, maçã, pêra e abacaxi intenso.



Um vinho altamente estruturado com notas de amêndoa-mel arredondados por sabores de frutas exóticas.



Temperatura de serviço entre 8°C a 10°C.



Excelente como aperitivo, ideal para acompanhar refeições leves e com pratos de peixe.

ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 12%

Acidez Total: 6 g/l

Teor de Açúcar: 6 g/l



Acesse o QR CODE
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO