

FASOLI GINO

vini dal 1925

## PERANTONIE Chardonnay Veronese

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Spinti dalla ricerca di un vitigno aromatico per la produzione di spumante, lo Chardonnay Perantonie ha rivelato con il tempo caratteristiche ideali per la produzione di un grande vino bianco tranquillo.

### DESCRIZIONE SENSORIALE

**Colore:** Giallo paglierino.

**Profumo:** Agrumi e frutti tropicali.

**Gusto:** Il sapore è elegante e armonico e l'acidità presente crea un grande equilibrio con la corposità dovuta all'affinamento in botti di rovere.



#### UVE e VENDEMMIA

Chardonnay 100%

Vendemmia manuale a partire dalla prima settimana di Settembre.



#### SUOLO, SISTEMA ALLEVAMENTO e RESA/HA

Piede collinare con limo, sabbia e sassi.

Pergola corta veronese.

80 quintali per ettaro.



#### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Dopo la diraspatura il mosto viene macerato a freddo a contatto con le bucce per 12-15 ore. Dopo una leggera spremitura il mosto viene posto in fermentini d'acciaio dove rimane per circa 10 giorni a temperatura controllata.



#### ALCOL

13% by vol.



#### TEMPERATURA DI SERVIZIO

11-12 °C



#### FORMATO BOTTIGLIE

750 ml



#### GASTRONOMIA

Piatti di pesce e crostacei, carni bianche e formaggi freschi.



#### MUSICA

Funky



[www.fasoligino.com](http://www.fasoligino.com)



FASOLI GINO

vini dal 1925

**PERANTONIE**  
**Chardonnay Veronese**

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

 PREMI

ANNATA	PREMIO	PUNTEGGIO
2018	LUCA MARONI BIBENDA	94/99 3/5

[www.fasoligino.com](http://www.fasoligino.com)

