



Michiel

VENETO CHARDONNAY IGT

Bianco fermo secco



Vino Certificato Biologico

UVE	100% Chardonnay
IN CAMPO	
VIGNETO	1,5 ha, 118m slm, esposizione est-ovest, impiantato nel 2005
TERRENO	alluvionale e argilloso, a medio impasto
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	cordone speronato con 8-10 gemme
DENSITÀ D'IMPIANTO	4.400 ceppi/ha
RESA	60 quintali/ha
VENDEMMIA	inizio settembre, raccolta manuale e selezione dei grappoli
IN CANTINA	
VINIFICAZIONE	fermentazione separate delle uve in contenitori d'acciaio a una temperatura controllata di 14-16°C; fermentazione alcolica per 20-25 giorni
MATURAZIONE E AFFINAMENTO	affinamento a contatto con le fecce fini in botti di rovere per 9 mesi
BOTTIGLIA	Borgognotta 750ml

È il vino del cuore di Giovanna Bianchi Michiel a cui ha voluto dare il nome di famiglia, esprime tutta l'eleganza e l'armonia del luogo da cui proviene. Vino da uve Chardonnay, dal colore giallo paglierino è sempre il primo ad inaugurare la vendemmia.

ANALISI SENSORIALE

Vista: giallo paglierino intenso

Olfattiva: ananas maturo, vaniglia, con note di albicocca

Gusto-olfattiva: aromatico con buona acidità, elegante e armonico

Temperatura di servizio: 10°C

Alcol: 14%vol

ABBINAMENTO

Si abbina bene con piatti a base di pesce, carne bianca e formaggio semi-stagionato. Per gli appassionati, da provare con il Nostrano del Brenta.

Una ricetta della tradizione locale che suggeriamo Baccalà alla Vicentina.



Via Contrà San Michele 4/B
36061 Bassano del Grappa (VI)
info@levieangarano.com
www.villaangarano.com

PRODOTTO IN ITALIA
Contiene Solfiti