



Michiel

VENETO CHARDONNAY IGT

Weisswein, still, trocken

 Biologisch zertifiziert

TRAUBEN	100% Chardonnay
IM FELD	
WEINGUT	1,5 ha, 118 m ü.d.M., Ost-West Ausrichtung, eingepflanzt im 2005
BODEN	Schwemmland- und Lehmböden, mittlere Festigkeit
HALTUNGSSYSTEM	Ausläufersystem mit 8-10 Knospen
BEPFLANZUNGSDICHTE	4.400 Stämme/ha
ERTRAG	60 Dezitonnen/ha
ERNTE	Anfangs September, von Hand mit Auslese der Reben
IM KELLER	
Weinherstellung	getrennte Gärung der Trauben in Stahlbehältern bei einer kontrollierten Temperatur von 14-16° C; alkoholische Gärung während 20-25 Tagen
Reifung und Veredelung	Reifung mit Feinhefe in Eichenfässern während 9 Monaten
ANZAHL PRODUZIERTE WEINFLASCHEN	4.000
BURGUNDERFLASCHE	750 ml

Ist der beliebteste Wein von Giovanna Bianchi Michiel, dem sie den Familiennamen geben hat, und er drückt die Eleganz und Harmonie seiner Herkunft aus. Chardonnay Traubenwein in strohgelber Farbe eröffnet immer als Erster die Weinlese

SENSORISCHE ANALYSE

Farbe intensives strohgelb

Geruch gereifte Ananas, Vanille mit einer Aprikosennote

Geschmack aromatisch mit guter Säure, elegant und harmonisch

Trinktemperatur 10°C

Er lässt sich gut mit Fischgerichten, Geflügel-Fleisch und halbgereiftem Käse kombinieren. Für Liebhaber, zum Verkosten mit dem Nostrano del Brenta.

*Passendes Gericht der einheimischen Tradition
Baccalà alla Vicentina.*



Via Contrà San Michele 4/B
36061 Bassano del Grappa (VI)
+39 424 910055
info@levieangarano.com
www.villaangarano.com