



ACQUISTATO IL

Chardonnay Venezia DOC Bio 2021

2020

Invitante, gradevole e armonioso



Svinando

Elegante Chardonnay DOC Venezia, questo bianco di TerraMusa rappresenta un grande classico nella produzione della bella cantina veneta che lo propone da ormai quasi mezzo secolo. Lo Chardonnay, che ha nobili origini borgognone e da sempre è la base di grandi vini fermi e con le bollicine, in Veneto ha trovato suoli particolarmente adatti alle sue esigenze. Del resto lo si coltiva qui fin dalla fine del 1800. 100% uve Chardonnay provenienti dall'area di Lison Pramaggiore, questo bianco nasce da un'accurata lavorazione in cantina, con fermentazione attivata da lieviti selezionati e interamente svolta a temperatura controllata. Colore giallo paglierino chiaro, ha un profumo delicato e piacevole che ricorda la mela Golden e gli agrumi più maturi. In bocca è invitante, gradevole e armonioso. Ritorna il sentore di mela, di fiori di acacia e di glicine. Pensato per essere bevuto giovane, questo bianco è perfetto come aperitivo. Ma sa accompagnare con soddisfazione anche antipasti di pesce o primi e secondi piatti dal gusto piacevolmente leggero.

Per TerraMusa l'agricoltura biologica non è una passione passeggera legata a mode del momento. TerraMusa, infatti, azienda vinicola di Pramaggiore, è orgogliosamente bio fin dal 1999. Nata nel 1972 su iniziativa del Cav. Dino Musaragno, noto impresario edile, la storia di TerraMusa inizia con l'acquisto di 20 ettari che poi diventano 30 negli anni successivi. Ci troviamo nel comprensorio Doc Lison-Pramaggiore e nella Doc Venezia. Attualmente alla guida dell'azienda c'è Moreno, figlio del fondatore. Con lui è già attivo anche il figlio Umberto che rappresenta la terza generazione dell'azienda. Negli anni sono stati fatti ingenti investimenti e impegnativi lavori sul terreno. Il tutto nel più assoluto rispetto dell'ambiente. Scelte precise e mirate per ottenere un prodotto di qualità e affrontare con determinazione i mercati di tutto il mondo.

La Vigna

Terreno Medio calcareo

Esposizione Nord Est

Allevamento Sylvoz

Densità imp. 4500

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Veneto

Uve 100% CHARDONNAY

Gradazione 12.5% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 1 anno

Abbinamento Aperitivo, Menu di pesce

Vinificazione Vinificazione in bianco, fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata

Sensazioni Profumo delicato che ricorda la mela golden, sapore invitante di fiori di acacia e glicine

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821