ACQUISTATO IL .....

Chardonnay Venezia DOC Bio 2021 2020



Invitante, gradevole e armonioso

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	Bianco Fermo Secco DOC
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 termperatura 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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Iso

customer.service@svinando.com · 011-19467821