

## FICHA TÉCNICA

Varvaglione

# Marfi Chardonnay di Puglia IGP

  
**DOMNO**  
IMPORTADORA



**TIPO:** Vinho Branco

**VARIEDADE:** Chardonnay 100,0%

**SAFRA:** 2015

**TERROIR:** Provincia di Taranto - Puglia

**PAÍS:** Itália 

**ÁLCOOL:** 12%

**TEMPERATURA DE CONSUMO:** 08 - 10 °C

Este vinho é uma homenagem à filha mais velha da família Varvaglione, Marzia Filomena. Delicadamente elaborado, apresenta notas de frutas tropicais e revela uma agradável textura no paladar. Um vinho completo e versátil.

### ANÁLISE ORGANOLÉPTICA

**VISÃO:** Coloração amarelo palha intenso.

**OLFATO:** Aroma elegante com notas de abacaxi, melão e frutas exóticas.

**PALADAR:** Em boca é um vinho amplo e untuoso, com bom frescor e equilibrado.

**HARMONIZAÇÃO:** Bruschetas, Ostras ao bafo e Pescados



Faça a leitura deste QR Code e veja mais informações sobre este produto

### LAUDO TÉCNICO:

Álcool: 12,0%

### PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

- Seleção final dos cachos;
- Desengace das uvas frescas;
- Maceração pré-fermentativa a frio;
- Prensagem descontínua delicada;
- Limpeza estática do mosto;
- Uso de leveduras selecionadas;
- Fermentação alcoólica com temperatura de 14°C;
- Estabilizações, envase e rotulagem;