

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;