



2018 Chardonnay

Venezia DOC, Villa Bogdano 1880, Tenuta Planitia (Bio)

Descrizione del vino:

Dopo un lungo periodo di permanenza sui lieviti e di affinamento in vasche e botti di cemento, questo vino bianco fresco rivela la sua tavolozza aromatica intensamente profumata, floreale e fruttata, con accenti speziati, pietrosi e minerali.

Nota di degustazione:

Giallo medio con riflessi dorati. Naso incantevole, tipico del vitigno, con note di pera Bosc e Golden Delicious, con una nota di mela cotogna ed erbe selvatiche. Al palato è molto vellutato ed espressivo, dove accanto alla frutta gialla si percepiscono chiaramente note minerali; complesso e intenso, con un finale persistente di sfumature tostate.

Abbinamenti:

Antipasti raffinati, cocktail di gamberi, vitello tonnato, pasta alla carbonara, lasagne, pesce alla griglia, pollame, carni bianche e praticamente tutti i formaggi.

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese d'origine:	IT
Regione:	Veneto
Sottoregione:	Divers Vénétie
Produttore:	Villa Bogdano
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	8 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Bio
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	Al culmine
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Numero di articolo:	1057218

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Chardonnay

Venezia DOC
Villa Bogdano 1880
Tenuta Planitia (Bio)

Origine:	IT
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Maturità:	Al culmine
Viticoltura:	Bio
Vinificazione:	8 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi