

*San Martino*



*dal 1918*



## **Chardonnay I.G.T.**

VITIGNO: Chardonnay 100%

AREA DI PRODUZIONE: Veneto

VENDEMMIA: settembre

RESA PER ETTARO: 150 q.li

VINIFICAZIONE: in bianco in serbatoi di acciaio  
a temperatura controllata

GRADAZIONE: 11% vol.

ACIDITA' TOTALE: 5%

ZUCCHERI RESIDUI: 9 g/l

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE      giallo paglierino con lievi riflessi dorati.

PROFUMO    piacevolmente dolce ed invitante, intenso  
con prevalenza di note fruttate tropicali.

SAPORE      fresco, sapido e di buona persistenza.  
Finale morbido con retrogusto armonico.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si accompagna alle portate di pesce in genere e ai  
primi piatti non impegnativi; ideale come aperitivo.  
Temperatura di servizio: 10-12 C°

vinicola  
s.a.s. 

#### **VINICOLA CACCARO SAS**

Via Finco 6, 35010 Campo San Martino (PD)

Tel. +39 049 552007

Fax. +39 049 9630780

email: [info@sanmartinowine.com](mailto:info@sanmartinowine.com)

web: [sanmartinowine.com](http://sanmartinowine.com)