

ADELAIDE CHARDONNAY VERONESE IGT

Tipologia Wine	Vino bianco secco White dry wine
Uvaggio Grapes	Chardonnay
Zona di Produzione Production area	Colline moreniche, a sud est del Lago di Garda Morenic hills of Custoza, south east of Lake Garda
Suolo Soil	Morenico, di medio impasto con tendenza al sabbioso e ricco di calcare. Soil of morenic origin, with tendency to be sandy and rich of limestone
Sistema di allevamento Growing technique	Guyot Guyot
Vinificazione Vinification	Pigiatura soffice con diraspatura delle uve. Contatto con le bucce per 12 ore a freddo. Temperatura di fermentazione controllata da 15° a 18°. A fine fermentazione il vino rimane a contatto con i lieviti per 2 mesi. Conservazione in acciaio. Soft pressing of the grapes. Short maceration with the skins for 12 hours at 12° C. Fermentation in purity for 7 days at controlled temperature 15-18° C. Preservation in inox tanks until bottling.
Affinamento Refinement	5 mesi in acciaio 5 months in steel
Caratteristiche organolettiche Organoleptic aspects	Colore: giallo paglierino. Profumo: Varietale, lievemente aromatico, ampio, con sentore di frutta fresca e note agrumate. Sapore: sapido, morbido, delicato. Colour: straw-yellow. Bouquet: Varietal, lightly aromatic. Fresh fruit and citrus notes. Taste: sapid, mellow, delicate.
Gradazione alcolica Alcohol content	13% vol.
Temperatura di servizio Serving temperature	10-12°C
Abbinamenti Gastronomical combination	Antipasti e piatti a base di pesce. Starters, fish and white meats.
Consumo Preservation	1-2 anni Can be aged for 1-2 years.



Valetti

Azienda Vinicola Valetti Luigi srl
Via Pragrande, 8 - 37010 Calmasino di Bardolino VR
Tel: +39 045 7235075 - E-mail: valetti@valetti.it - www.valetti.it