



LE VIGNE DI ROBERTO  
TERREDICONFINE

CHARDONNAY

CHARDONNAY





LE VIGNE DI ROBERTO  
TERREDICONFINE

NON SERVE AVERE UN PRETESTO, UN'OCCASIONE O UN ABBINAMENTO. NON SERVE PARLARE DEI SENTORI DI PIETRA FOCAIA, DELLA PIACEVOLE AVVOLGENZA E DELLA LUNGA PERSISTENZA. A QUESTO **CHARDONNAY** NON SERVE NEMMENO UN NOME. BASTA SOLO UN CAVATAPPI.

### **CLASSIFICAZIONE**

VENETO – INDICAZIONE GEOGRAFICA  
TIPICA

### **COLLOCAZIONE VIGNETI**

TERRE DI CONFINE TRA BREGANZE  
E FARA VICENTINO

### **GIACITURA TERRENI**

SUOLO VULCANICO

### **VARIETÀ**

CHARDONNAY

### **PERIODO VENDEMMIA**

INIZIO SETTEMBRE

### **VINIFICAZIONE**

PRESSATURA SOFFICE E SUCCESSIVA  
FERMENTAZIONE A TEMPERATURA  
CONTROLLATA

### **AFFINAMENTO**

IN CONTENITORI DI ACCIAIO

### **FORMATI**

750 ML E 1.500 ML

### **COLORE**

GIALLO PAGLIERINO INTENSO

### **PROFUMO**

AMPIO AL NASO CON SENTORI  
MINERALI, PROFUMI FRUTTATI  
DI BANANA, ANANAS, PAPAYA  
E NOTE DI MANDORLA

### **GUSTO**

ARMONICO E MORBIDO,  
PRESENTA UNA BUONA FRESCHEZZA  
E UNA PIACEVOLE SAPIDITÀ.  
OTTIMA PERSISTENZA

### **GRADO ALCOLICO**

12,5%

### **ABBINAMENTO**

ADATTO PER ANTIPASTI E QUALSIASI  
PIATTO DI PESCE; PERFETTO  
CON RISOTTO ALLO ZAFFERANO  
E TAGLIATELLE CON SALMONE

### **TEMPERATURA DI SERVIZIO**

7 - 9°