



**CONSELVE**

VIGNETI E CANTINE



## CHARDONNAY

### vitigno

Chardonnay

### colore

giallo paglierino intenso

### profumo

fragante, fine, delicato, floreale, vanigliato

### sapore

fresco, elegante, vellutato

### temperatura di servizio

10 – 12°C

### dati analitici del vino

alcol: 13 % Vol.

### abbinamenti gastronomici

antipasti e primi piatti delicati, risotti, minestre di verdura, carni bianche, piatti a base di pesce, molluschi, crostacei

### vinificazione

pigiatura e pressatura soffici, macerazione a contatto delle bucce a 10 °C per 24 ore, fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati

### maturazione

Parte del vino matura in botticelle di acacia per 3 mesi

Corti Benedettine del Padovano  
Denominazione di Origine Controllata

## PINOT GRIGIO

### vitigno

Pinot Grigio

### colore

Giallo paglierino

### profumo

Finissimo e al tempo stesso intenso e caratteristico, fruttato, fresco

### sapore

Robusto, moderatamente acidulo, con decisa personalità

### temperatura di servizio

10 – 12°C

### dati analitici del vino

alcol: 13 % Vol.

### abbinamenti gastronomici

antipasti e primi piatti delicati, risotti, minestre di verdura, carni bianche, piatti a base di pesce, molluschi, crostacei

### vinificazione

pigiatura e pressatura soffici, separazione immediata delle bucce, fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati



**CONSELVE**  
VIGNETI E CANTINE

## CHARDONNAY

## PINOT GRIGIO



**Grapes** Chardonnay  
**Colour** Pale yellow  
**Scent** fine, delicate, characteristic  
**Taste** dry, velvety  
**Serving temperature** 10 - 12°C  
**Analytical data of the wine** alcohol: 13 % Vol.  
**Food pairings** Starters, light dishes, risotto, vegetable soups, white meat, fish and selfish dishes  
**Wine-making process** Soft treading and pressing, maceration with skins at 10 °C for 24 hours, fermentation with controlled temperature and selected yeast  
**Ageing** In durmast casks for 3 months

**Varietal** Pinot Grigio  
**Color** Straw Yello **Perfume** Fine, delicate  
**On the palate** Velvety and dry **Serving Temperature** 10 - 12°C  
**Analysis** Alcohol: 13 % Vol.  
**Food Pairings** Appetizers and delicate first dishes, risotti, vegetable soups, white meats, fish.  
**Vinification** Soft pressing, maceration on the skins at 10 °C for 6 hours, temperature controlled fermentation with selected yeasts.  
**Ageing** 8 months in Slovenian oak



**Reben** Chardonnay  
**Farbe** Stroh  
**Parfüm** Ende delikat, typisch  
**Geschmack** trocken glatt  
**Temperatur Service** 10 - 12 ° C  
**Glas empfohlen** Tasse langstieligen, Tulpe groß  
**Daten Wein analytische** Alkohol: 13% Vol., Zeitraum maximale  
**Kombinationen Kulinarische** Startern und delikaten Speisen, Reis, Gemüsesuppen, weissem Fleisch, Meeresfrüchte, Krustentiere, Krebstiere  
**Alterung** bleiben in Eichenfässern für 3 Monate

**Reben** Pinot Grigio  
**Farbe** Stroh  
**Parfüm** feinen, milden, charakteristischen  
**Geschmack** trocken, samtig  
**Temperatur von Service** 10 bis 12 ° C  
**analytischen Daten der Wein** Alkohol: 13% vol  
**Lebensmittel-Kombinationen** zarten Antipasti und Pasta, Risotto, Suppen, Gemüse, Fleisch, Fisch-, Muscheln, Krebstiere  
**Weinbereitung** sanfte Pressung und Pressen, Maischegärung bei 10 ° C für 6 Stunden, Gärung bei kontrollierter Temperatur mit ausgewählten Hefen  
**Alterung** Aufenthalt in Eichenfässern für 6-8 Monate



codice a barre  
chardonnay - 8007739332817  
pinot grigio - 8007739342816

pallettizzazione  
Bancaali Epal 120x80 Costituiti da n. 4 strati da 25 cartoni. Totale cartoni per bancale n. 100