

13 Marzo 2019

Chardonnay Veneto Igt, freschezza e profumo in un vino brioso

Il suo perfetto equilibrio e il profumo fruttato rendono questo nettare di Bacco bianco perfetto per accompagnare un aperitivo e piatti dal gusto delicato



Veneto

Un gioco armonico tra acidità, morbidezza e sapidità avvolto da profumi fruttati. Lo **Chardonnay Veneto Igt frizzante** è un vino fresco, elegante, con una buona struttura, una piacevole rotondità e una spuma briosa.

Dal vitigno a bacca bianca francese Chardonnay, ampiamente diffuso nel mondo, arriva l'eleganza del sapore che profuma di frutta tropicale e ananas in particolare. Non è un caso che le uve dello stesso vitigno, particolarmente adatte alla spumantizzazione, in Francia siano utilizzate per la produzione dello Champagne. Dal colore **giallo paglierino dorato**, vivo e brillante, questo vino è apprezzato per la **lunga persistenza gustativa**: fresco e allo stesso tempo avvolgente al palato.

Con le sue caratteristiche lo Chardonnay Veneto Igt è **adatto a un aperitivo** o a piatti dai sapori non troppo intensi. Si abbina particolarmente bene alle portate **a base di pesce**, a partire dagli antipasti fino ai secondi, compresi crostacei e molluschi, ma anche all'anguilla o alle carni bianche. Non solo, perché la freschezza di questo vino si presta anche alla **degustazione dei formaggi** facendone apprezzare al meglio le note aromatiche. Altrettanto gradevole è accompagnarlo a crostini e stuzzichini.

La temperatura ideale di servizio è di circa 12-14°C, quindi **non troppo freddo**. Un errore diffuso è infatti quello di servire i vini bianchi a temperature eccessivamente basse, un'abitudine che porta a non poter apprezzare appieno i profumi e le note aromatiche. Se il vino è troppo freddo allora è bene scaldarlo un po' nel bicchiere. E in questo caso il bicchiere più adatto è quello a tulipano, perché racchiude al meglio gli aromi volatili e permette di farli scoprire gradualmente all'olfatto.
