



# CHARDONNAY

## VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT

*Il pratico bag in box, realizzato con materiali riciclabili, permette di conservare il contenuto al riparo dall'aria e dalla luce, anche in frigo. Il piacere del vino quotidiano a un prezzo contenuto e rispettoso dell'ambiente.*

### BAG IN BOX

Il bag in box è un contenitore moderno e pratico, che ben si adatta alla conservazione del vino e ne permette la costanza qualitativa. Numerosi sono i vantaggi.

**Ottima conservabilità** Il contenitore e la sacca interna riparano il vino da aria e luce anche dopo l'apertura.

**Facilità d'uso** Il vino può essere dosato direttamente nel bicchiere, senza sprechi, e il contenitore può essere facilmente riposto nel frigorifero.

**Economicità** Il risparmio in materiali consente di poter acquistare il vino a un prezzo più vantaggioso.

**Compatibilità ambientale** Il bag in box è 100% riciclabile e consente un grosso risparmio sulla quantità di materia prima utilizzata.

### CARATTERISTICHE DEL VINO

Lo Chardonnay è un vitigno a bacca bianca di origine francese che nel nostro territorio ha trovato una buona vocazione. Si tratta di un vino versatile, adatto a tutto pasto, di buona struttura e buon corpo, che rispecchia appieno le proprie caratteristiche varietali.

### DATI ANALITICI (Valori medi di riferimento)

**Grado alcolico** 12% vol

**Zuccheri** 1 g/l

**Acidità totale** 5,70 g/l

**pH** 3,30

**Contiene solfiti. Non contiene OGM.**

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

La temperatura di servizio ideale è di 10–12 °C.

### MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare in un luogo fresco al riparo dalla luce e da fonti di calore. Utilizzare entro sei mesi dalla data di imbottigliamento (vedi lotto).

### PALETTIZZAZIONE

**Formati** 5 l (5,25 kg) • 10 l (10,45 kg)

**Misure cartone (5 l)** Larghezza 16 cm • Altezza 24 cm • Profondità 20 cm

**Palettizzazione (5 l)** 30 cartoni per strato (4 strati)

