

# Lunagio – White Blend – Garganega Chardonnay

## VINO BIANCO

Colore giallo paglierino dotato di grande freschezza e piacevolezza; al naso spiccano profumi di grande intensità e finezza. Il finale è leggermente amarognolo, tipico delle uve di Garganega.

Regala profumi di grande intensità e finezza che riportano alla memoria le foglie di pomodoro, i sentori avvolgenti della salvia, le note delicate della frutta; sorprende nel finale per le note piacevolmente amarognole della Garganega. Vino da aperitivo, delizioso con il pesce, le vellutate e i risotti.

**Zona di produzione:** Veneto

**Vitigno:** Garganega e Chardonnay

### **Caratteristiche chimiche:**

Alcol effettivo, % vol 12,50 | Zuccheri, g/l 3 | Acidità totale, g/l 5,70

**Temperatura di servizio:** 8-10°C

Bottiglie di vetro di capacità da 0,750 l confezionate in cartoni da 6.