

# PERANTONIE Chardonnay Veronese IGT

Spinti dalla ricerca di un vitigno aromatico per la produzione di spumante, lo Chardonnay Perantonie ha rivelato con il tempo caratteristiche ideali per la produzione di un grande vino bianco tranquillo.

The original idea was to use the grapes to make sparkling wines however over time the Chardonnay Perantonie grapes showed they had all the characteristics needed to make a great still white wine.



**COLORE**  
Giallo paglierino.

**COLOR**  
Vibrant straw-yellow.



**PROFUMO**  
Agrumi e frutti tropicali.

**AROMA**  
Citrus and exotic fruits.



**GUSTO**  
Il sapore è elegante e armonico e l'acidità presente crea un grande equilibrio con la corposità dovuta all'affinamento in botti di rovere.

**TASTE**  
On the palate it is elegant and harmonious, its generous acidity balances the complexity gained during the period of oak aging.



Chardonnay 100%



**VENDEMMIA**  
Vendemmia manuale a partire dalla prima settimana di Settembre.



**SUOLO, SISTEMA ALLEVAMENTO e RESA/HA**  
Piede collinare con limo, sabbia e sassi.  
Pergola corta veronese.  
80 quintali per ettaro.



**VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO**  
Dopo la diraspatura il mosto viene macerato a freddo a contatto con le bucce per 12-15 ore. Dopo una leggera spremitura il mosto viene posto in fermentini d'acciaio dove rimane per circa 10 giorni a temperatura controllata.



**ALCOL**  
13 % by vol.



**TEMPERATURA DI SERVIZIO**  
11-12 °C



**FORMATO BOTTIGLIE**  
750 ml



**GASTRONOMIA**  
Piatti di pesce e crostacei, carni bianche e formaggi freschi.



**MUSICA**  
Funky

**HARVEST**  
The grapes are harvested by hand from the first week of September.

**SOIL, PRUNING SYSTEM and YIELD**  
Foothill sites with limey, sandy and stony soils  
Pergola corta veronese.  
8 tonnes per hectare.

**WINEMAKING TECHNIQUE**  
Once the grapes have been destemmed, the must is cold-macerated with the skins for 12-15 hours. After a light pressing, the must is transferred to steel fermentation tanks where it remains at a controlled temperature for about 10 days. The final blend is made a few weeks before the wine is bottled.

**ALCOHOL CONTENT**  
13 % by vol.

**SERVING TEMPERATURE**  
11-12 °C

**FORMATS AVAILABLE**  
750 m

**FOOD & WINE PAIRING**  
Perantonie is the perfect accompaniment to fish and shellfish dishes as well as white meats and either fresh or mature cheeses.

**MUSIC PAIRING**  
Funky



## PREMI / AWARDS



ANNATA VINTAGE	PREMIO AWARD	PUNTEGGIO SCORE
2018	LUCA MARONI BIBENDA	94/99 3/5