

# CHARDONNAY-GARGANEGA Villa d'Adige

[šardoné-garganega vila dadiže]

vinařství / winery PAROL VINI

[parol vini]

Itálie, oblast / region Veneto

Rodinné vinařství Parol Vini, založené v roce 1917, je vedené rodinou Parolin. Vinice se nacházejí v severovýchodní Itálii, mezi oblastí Lago di Garda a řekou Piave, což poskytuje ideální podmínky pro pěstování odrůd jako Chardonnay a Garganega. Vinařství se zaměřuje na výrobu kvalitních vín, která jsou zároveň dostupná cenově, a dbá na tradiční práci v vinici i moderní technologii zpracování hroznů. Parol Vini pravidelně získává ocenění na národních i mezinárodních soutěžích.

*The family-owned Parol Vini, founded in 1917, is managed by the Parolin family. The vineyards are located in northeastern Italy, between Lake Garda and the Piave River, offering ideal conditions for cultivating grape varieties such as Chardonnay and Garganega. The winery focuses on producing high-quality wines that are also affordable, combining traditional vineyard practices with modern winemaking techniques. Parol Vini regularly receives awards at national and international competitions.*



Apelace/appellation: Veneto DOP

Odrůda/variety: Chardonnay + Garganega

Popis/description: **Bílé, jemně polo-suché víno s aroma jablka a meruňky. Jemná a vyvážená ovocná chuť.** / *White, lightly off-dry wine with aromas of apple and apricot. Delicate and balanced fruity flavor.*

Podávat při/serving temperature: **8°C**

Doporučení k jídlu/recommended food pairing: **salát, těstoviny, mořské plody, drůbež, měkké sýry** / *salads, pasta, seafood, poultry, soft cheeses*

Klima/climate: mírné středomořské klima s teplými léty a mírnými zimami, ovlivněné blízkostí jezera Lago di Garda a průnikem vlhkosti od řeky Piave / *mild Mediterranean climate with warm summers and gentle winters, influenced by the proximity of Lake Garda and some moisture from the Piave River*  
Půda/soil: hlinitá a vápenitá / *clay and limestone*  
Nadmořská výška/altitude: 150-250m

Vinifikace/vinification: zrání v nerezovém tanku / *aging in stainless steel tanks.*