



Chardonnay

I.G.T. TREVENEZIE - VINO BIOLOGICO

UVE

Chardonnay

ZONA DI PRODUZIONE

Zona delle Tre Venezie

ALTITUDINE

200 metri s.l.m.

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Sassoso, ricco di minerali

SISTEMA DI IMPIANTO

Guyot

DENSITÀ DELL'IMPIANTO

5300 piante per ettaro

EPOCA DI VENDEMMIA

Primi giorni di settembre

GRADO ALCOLICO

12,5% vol

RESIDUO ZUCCHERINO

2 g/ lit

ACIDITÀ TOTALE

5,5 g/ lit

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8°- 10° C

BICCHIERE CONSIGLIATO

Bicchiere a calice

DURATA

Due anni

FORMATO (ml)

750

SCHEDA TECNICA

Dopo la vinificazione in bianco si procede alla fermentazione alcolica con l'aggiunta di lieviti selezionati a una temperatura controllata di 16-18°C, che si protrae per circa 15-20 giorni. Segue, poi, la fase di illimpidimento spontaneo e stabilizzazione a freddo. Sosta del vino sul deposito fine in serbatoi di acciaio fino a primavera a una temperatura di 12-13°C per ottenere un buon sviluppo degli aromi secondari.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore giallo paglierino brillante con sfumature verdognole, cristallino. Il profumo è fresco, fine, con mescolanza di miele e frutta matura. Vino con una struttura elegante, sapore pieno e leggermente mandorlato, persistente al palato.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

È un vino internazionale che si sposa bene con primi piatti saporiti, antipasti di pesce e crostacei, aragoste in particolare.