

CHARDONNAY IGT VENETO

Vitigni: CHARDONNAY IN PUREZZA.

Zona di produzione ed esposizione: BACINO ALLUVIONALE DEL FIUME PIAVE A SUD-EST DI TREVISO.

Tipologia del terreno: TENDENZIALMENTE ARGILLOSO, RICCO IN SCHELETRO ED EQUILIBRATO IN HUMUS.

Sistema di allevamento: 50% SYLVOZ E 50% GUYOT CON RESA DI 130 QUINTALI PER ETTARO.

Vendemmia: RACCOLTA MANUALE IN CASSETTA ALL'INIZIO DI SETTEMBRE.

Vinificazione: PIGIATURA SOFFICE DELLE UVE E DECANTAZIONE A FREDDO DEL MOSTO (5-7°C) E AVVIO ALLA FERMENTAZIONE ALCOLICA A TEMPERATURA CONTROLLATA.

Maturazione ed affinamento: SOSTA SULLE FECCE NOBILI PER ALCUNI MESI, EVITANDO LA FERMENTAZIONE MALOLATTICA. ULTERIORE AFFINAMENTO IN VETRO PRIMA DI ESSERE COMMERCIALIZZATO.

Caratteristiche organolettiche: VINO DAL COLORE GIALLO PAGLIERINO CARATTERIZZATO DA SAPORI SAPIDI, AGRUMI E BANANA.

Abbinamenti: PUÒ ESSERE SERVITO COME APERITIVO, ANTIPASTI, PIATTI A BASE DI PESCE E CROSTACEI.

SERVIRE A 10-12 °C IN CALICI A GAMBO LUNGO DI MEDIA AMPIEZZA



Gradazione alcolica: 12,50% vol.
Acidità totale: 5,60 g/l
Zuccheri riduttori: 3,0 g/l
Estratto secco: --
Solfiti: 90 mg/l