

## CHARDONNAY

**Vitigno:** Chardonnay

**Tipologia:** Chardonnay igt Veneto

**Sistema di allevamento:** Cordone speronato

**Numero di ceppi per ettaro:** 5000

**Resa per ceppo:** 1-1,2 Kg

**Vendemmia:** nel mese di settembre

**Vinificazione:** dopo un'attenta selezione, l'uva è immediatamente pressata in modo soffice ed il mosto viene fatto sedimentare mediante decantazione statica a freddo. Il mosto fermenta in acciaio a temperatura controllata di circa 16°C. Alla fine della fermentazione il vino viene affinato in vasche d'acciaio attuando dei bâtonnage ripetuti con cadenza periodica fino al momento dell'imbottigliamento.

**Gradazione alcolica:** 13 % vol

**Colore ed aspetto:** giallo paglierino tenue percorso da lampi verdi, molto luminoso e consistente.

**Profumo:** intenso, mediamente complesso e fine. In evidenza le note fruttate di ananas, mela verde acerba e scorza d'agrumi, completate anche dalle floreali del biancospino e verbena.

**Gusto:** equilibrato ed intenso, di buon corpo e persistenza sempre supportata da soffusa mineralità e delicate note citrine.

**Abbinamento:** estremamente duttile può ben far fronte ad antipasti di mare come carpaccio di spigola olio Evo e pepe sichuan, ma anche da gnocchi burro e salvia, ad un risotto di verdure mantecato con casatella, ad una sogliola alla mugnaia.

**Servizio:** 8-10° C in calici a tulipano chiuso di media ampiezza

**Degustare ascoltando:** Coldplay (Feat. Bts) - My universe

