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 affinati in vasche d'acciaio attuando dei battonage 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