

Chardonnay veneto IGT

È ottenuto dalla vinificazione in bianco dell'uva mediante pressatura soffice effettuata immediatamente dopo l'arrivo in cantina. Il mosto viene raffreddato a 10 °C e fatto illimpidire naturalmente, quindi viene avviata la fermentazione alcolica con l'aggiunta di lieviti selezionati e mantenuti a temperature intorno ai 16 - 18 °C.

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

Vino bianco secco, colore giallo paglierino intenso. Ha profumi fini ed eleganti caratteristici del vitigno, oltre ad una struttura acida che ne preserva la piacevole freschezza.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Antipasti magri e piatti a base di carni bianche, ideale con il pesce al forno ed alla griglia.

UVE	Chardonnay
ZONA DI PRODUZIONE	Veneto
ALTITUDINE	Terreni di pianura
TIPOLOGIA DEL TERRENO	Origine fluviale alluvionale, argilloso
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Sylvoz, Guyot
DENSITÀ DELL'IMPIANTO	3.000 - 4.500 piante per ettaro
EPOCA DI VENDEMMIA	Prima metà di settembre
GRADO ALCOLICO	12,50% vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	10 - 12 °C
BICCHIERE CONSIGLIATO	Tulipano di medie dimensioni a bocca richiudente
DURATA	2/3 anni
BTG PER CARTONE	6
FORMATO (cl)	75

