

CHARDONNAY VENETO

Indicazione Geografica Tipica

VITIGNI

Uve: Chardonnay

Sistema di allevamento: doppia cortina

Ceppi per ettaro: 6000

Terreno: medio impasto di origine morenica, calcareo/argilloso e sassoso

Altitudine: 140-160 m/s.l.m.

Epoca di vendemmia: prima decade di Settembre

Resa: 100 q.li/Ha

VINIFICAZIONE

Breve contatto sulle bucce. Pigiatura soffice, fermentazione a temperatura controllata (16-18°C). Conservazione in serbatoi inox termocondizionati. Breve passaggio in barrique. Imbottigliamento in linea sterile sottovuoto.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino

Profumo: complesso e minerale con note fruttate di agrumi e frutta matura.

Sapore: sensazioni di frutta matura, morbido con un ottimo equilibrio di acidità. Un breve passaggio in barrique aumenta la struttura e regala un finale intenso e prolungato.

DATI ANALITICI

Grado alcolico: 13,5% vol

Estratto secco netto: 23 g/l

Zuccheri riduttori: 6 g/l

Acidità totale: 5,2 g/l

Anidride solforosa totale: 90/110 mg/l

ABBINAMENTO

Ottimo da abbinare a risotti e tortellini. Secondi di pesce sia d'acqua dolce che salata. Si accosta bene anche a fritti di pesce e verdure.

Note di servizio: servire alla temperatura di 10-12°C

VINEYARD

Grapes: Chardonnay

Training system: double curtain

Stumps per hectare: 6000

Soil: medium texture of origin moraine, calcareous/clayey and stony

Altitude: 140-160 m/a.s.l.

Harvest period: first decade of September

Yield: 100 quintals/Ha

VINIFICATION

Short contact on the skin. Soft pressing, fermentation with control temperature (16-18°C). Conservation in thermo conditioned steel tanks. Short passage in barrique. Bottled in sterile line with Cork vacuuming system.

COMPOSITION CHARACTERISTICS

Colour: intense straw yellow

Parfum: complex and mineral with citrus notes and ripe fruit

Taste: ripe fruit sensation, soft with an excellence balance of the acidity. A short passage in barrique helps having an aummentation for the structure and gift an intense and prolonged final.

ANALYTICAL DATA

Alcohol content: 13,5% vol

Net dry extract: 23 g/l

Reducing sugars: 6 g/l

Total acidity: 5.2 g/l

Total sulfur dioxide: 90/110 mg/l

FOOD MATCHING

Excellent to pair with "Risotti" and "Tortellini". Second courses of both freshwater and fish salty. It also goes well with fried fish and vegetables.

Serving notes: serve at 10-12°C

WEINBERG

Trauben: Chardonnay

Trainingssystem: Doppelvorhang

Baumstümpfe pro Hektar: 6000

Boden: mittlere Herkunftstextur Moräne, kalkig/lehmig und steinig

Höhe: 140-160 m/ü.d.M.

Erntezeit: erstes Jahrzehnt September

Ertrag: 100 Doppelzentner/Ha

WEIN MACHEN

Kurzer Kontakt auf den Fellen. Sanftes Drücken, Gärung bei kontrollierter Temperatur (16-18°C). Lagerung in Edelstahltanks thermokonditioniert. Kurze Passage in Barriques. Sterile Linienabfüllung luftdicht verpackt.

ORGANOLEPTISCHE HINWEISE

Farbe: strohgelb

Parfüm: komplex und mineralisch mit Zitrusfrüchten und reifen Früchten Noten

Geschmack: Empfindungen von reifen Früchten, weich mit einer hervorragenden Säurebalance. Eine kurzeDurchgang im Barrique erhöht die Struktur und verleiht einen intensiven und langanhaltenden Abgang.

ANALYTISCHE DATEN

Alkoholgehalt: 13,5 % vol

Netto-Trockenextrakt: 23 g/l

Reduzierender Zucker: 6 g/l

Gesamtsäure: 5,2 g/l

Gesamtschwefeldioxid: 90/110 mg/l

SPEISEEMPFEHLUNG

Passt hervorragend zu Risotto und Tortellini. Zweite Gänge mit Süßwasser und Fisch salzig. Es passt auch gut zu gebratenem Fisch und Gemüse.

Servierhinweise: Temperatur 10-12°C

