



0,75 l

Chardonnay

Indicazione Geografica Tipica



IL VITIGNO: CHARDONNAY 100%

IL VIGNETO: IL TERRENO È DI NATURA GHIAIOSO/SABBIOSA, SITUATO NEI PODERI DI FIUMICELLO VICINO AL TORRENTE TORRE. L'ETÀ DEGLI IMPIANTI È DI 20 ANNI.

L'IMPIANTO: GUYOT UNILATERALE CON 4000 VITI/ETTARO.

LA VENDEMMIA: VITIGNO VENDEMMIATO DURANTE LA FINE DI AGOSTO.

LA VINIFICAZIONE: L'UVA VIENE PIGIATA E SEPARATA DAL RASPO A POCHI MINUTI DALLA RACCOLTA. IL PIGIATO VIENE RAFFREDDATO A 5 °C PER UNA MACERAZIONE SULLE BUCCE ALLO SCOPO DI ESTRARNE I PROFUMI PRIMARI ED UNA MAGGIORE CORPOSITÀ. IL GIORNO SEGUENTE LE BUCCE VENGONO SEPARATE DAL MOSTO GRAZIE AD UNA PRESSATURA SOFFICE E DOPO UN PRIMO TRAVASO INIZIA LA FERMENTAZIONE ALCOLICA ALLE TEMPERATURE CONTROLLATE DI 15-16 °C DENTRO CONTENITORI IN ACCIAIO.

IL COLORE: GIALLO PAGLIERINO BRILLANTE, CHE DA GIOVANE DENOTA RIFLESSI VERDOGNOLI.

IL PROFUMO: ALL'OLFATTO SI PRESENTA FRESCHISSIMO, CON SENTORI DI MELA. RICORDA LA CROSTA DI PANE FRESCO E LA VANIGLIA.

IL SAPORE: VINO ARMONICO E PIACEVOLE, DOTATO DI UNA ELEVATA AROMATICITÀ. INOLTRE FRESCHEZZA E SAPIDITÀ SONO TIPICHE DELLA VARIETÀ E DEI TERRENI DA CUI PROVIENE.

GLI ABBINAMENTI: SI ACCOMPAGNA CON ANTIPASTI MAGRI, FORMAGGI E PIATTI A BASE DI PESCE. OTTIMO COME APERITIVO. SERVIRE A 9-11 °C.

LA DURATA: DA CONSUMARSI GIOVANE.

I SUOI DATI TECNICI:

ALCOLE: 12% IN VOLUME

ZUCCHERI RESIDUI: 4 GRAMMI PER LITRO

ACIDITÀ TOTALE: 5,20 GRAMMI PER LITRO

ESTRATTO SECCO: 22 GRAMMI PER LITRO