

CHARDONNAY

DATI COMMERCIALI

Denominazione: Chardonnay IGT MT

Colore: giallo paglierino, intenso tendente ai colori dell'autunno.

Profumo: raffinato, complesso, ampio, intenso ed elegante, con evidenti sentori di fiori della macchia mediterranea, frutta gialla, tropicale, esotica, agrumi, mallo di noce, mandorla dolce integrati a note speziate.

Sapore: strutturato, voluminoso, denso, con ottimo equilibrio acido, retrogusto dolce, lungo e persistente.

DATI AGRONOMICI

Vitigni utilizzati: Chardonnay

Zona ubicazione vigneti: Rai di San Polo di Piave

Altitudine: 30 metri sul livello del mare

Tipo di suolo: argilloso, sabbioso a tratti anche ghiaioso

Orientamento ed esposizione delle viti: sud-nord

Sistema di allevamento: Sylvoz doppio capovolto

Ceppi/ha: 2800

Resa uva q.li/ha: 130 q.li/ha

Epoca vendemmia: inizio di settembre

DATI ENOLOGICI

Pressatura: soffice con leggera macerazione delle uve

Fermentazione Malolattica: no

Affinamento: no

Durata maturazione: 60 giorni prima della commercializzazione

DATI ANALITICI

Resa di uva in vino %: 70%

Estratto secco (gr/lt): 21,00

Acidità totale (gr/lt): 5,90

Ph: 3,25

Zuccheri residui (gr/lt): 4,00

Alcol svolto: 12,60% vol

CONSIGLI UTILI

Abbinamenti: particolarmente indicato per i piatti di pesce, eccellente con risotti di verdure, carni bianche e formaggi.

Temperatura di servizio: 10° C.

Conservazione: in luoghi freschi, al riparo dalla luce e dalle fonti di calore.

