



CA' DI RAJO

RAGGIO D'INGEGNO

Chardonnay DOC Venezia



Denominazione	Chardonnay DOC Venezia
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 persistente, con sentori floreali, tropicali e speziati

DATI AGRONOMICI

Vitigni utilizzati	Chardonnay
Zona ubicazione vigneti	San Polo di Piave (TV)
Altitudine	30 metri s.l.m.
Tipo di suolo	Sabbioso, a tratti argilloso, ricco di sostanza organica
Orientamento ed esposizione delle viti	Nord-Sud
Sistema di allevamento	Sylvoz doppio capovolto
Ceppi/ha	3300
Resa uva q.li/ha	130
Epoca vendemmia	Inizi settembre

DATI ENOLOGICI

Pressatura	Soffice con leggera macerazione delle uve
Prima fermentazione	Con lieviti selezionati partendo dal mosto fiore, a temperatura tra 17° e 20°
Affinamento	Acciaio/legno
Durata maturazione	60 giorni prima della commercializzazione

DATI ANALITICI

Resa di uva in vino %	70%
Acidità totale (g/l)	5,70 ÷ 5,90
pH	3,15 ÷ 3,25
Zuccheri residui (g/l)	5 ÷ 7
Alcol svolto	13% 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