

Chardonnay

Denominazione DOC Colli Euganei


Tipologia: Vino Bianco

Vitigni: Chardonnay

Zona di coltivazione: Parco Regionale dei Colli Euganei Veneto

Terreno: argilloso-calcareo di origine vulcanica

Vendemmia: fine agosto - inizio settembre, raccolta a mano in cassetta.

Vinificazione: pressatura soffice dei grappoli interi, decantazione a freddo del mosto, fermentazione del limpido a temperatura controllata per circa 8 gg, periodo sui lieviti di 3-4 mesi segue WBTP e imbottigliamento.

Colore: giallo paglierino intenso con lievi nuance dorate

Aroma: al naso la nota verde si apre ad un frutto complesso ed intrigante che ricorda la mela matura e la banana

Gusto: in bocca potente ma morbido, ritorna la frutta matura con una nota appena accennata di burro

Abbinamenti: perfetto con aperitivo e antipasti, minestre e piatti a base di pesce o carni bianche

Conservazione: come tutti i vini deve essere conservato in luoghi freschi (sotto i 18 gradi) e poco luminosi non soggetti a elevati sbalzi termici.

Dati Analitici:

Temperatura servizio: 8° – 10° C

Contenuto in Alcohol: 12,5% by vol.

Residuo zuccherino: 4,25 gr./lt.

Acidità totale: 5,6 gr./lt.

Bicchiere consigliato: Tulip

Formati Disponibili: 0.75 lt

