

OLD WORLD

ITALIAN WINE



CHARDONNAY

VITIGNO CHARDONNAY

L'Italia è uno dei più importanti Paesi produttori di vino, dove anche questa versatile varietà ha trovato la sua casa. La complessità del bouquet, con note distintive di frutti bianchi e verdi, è piacevolmente seguita da una struttura corporea fresca ed equilibrata. Un compagno brillante per momenti rinfrescanti.

TIPOLOGIA: Vino bianco

PROVENIENZA: Italia - Veneto

UVE: Chardonnay

SENSAZIONI: Alla vista si presenta giallo paglierino, limpido e brillante. Al naso ricorda frutti maturi e tropicali come Ananas Banana e Mela. Al palato si ha un elegante equilibrio tra intensità, freschezza ed una eccellente struttura.

VINIFICAZIONE: A seguito di una accurata selezione, sia in vigna che in cantina, le uve vengono pigiate e lasciate a macerare per una maggiore estrazione di profumi fruttati. Classica fermentazione alcolica con conseguente affinamento Pre-imbottigliamento in Vasche di Acciaio Inox.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12%

LA VIGNA

TIPO DI TERRENO: Sabbioso - argilloso

ESPOSIZIONE E ALTITUDINE: Sud-ovest, 350m s.l.m.

METODO DI ALLEVAMENTO: Guyot

DENSITÀ D'IMPIANTO: 4000 piante/ettaro

ABBINAMENTO: Versatile anche in abbinamento ai cibi, questo Chardonnay è perfetto con piatti di pesce, crostacei e carni bianche. Formaggi morbidi e freschi invitano a un altro sorso. Ottimo con Taleggio dop o Asiago dop.

Temperatura di servizio 10-12° C

IL MIO ASSAGGIO: "Le intense caratteristiche dell'uva sono estremamente morbide al palato, delineate da un tocco di sapidità salato di acidità. Una degna purezza enologica: le note varietali sono chiaramente percepibili".