



Chardonnay Oseada

Scheda Tecnica



BONOTTO DELLE TEZZE



Vitigno:

100% Chardonnay

Denominazione:

Piave – Denominazione di Origine Controllata

Notizie sullo Chardonnay:

Considerato uno degli ubiquitari per eccellenza tra i vitigni del mondo, da almeno 50 anni ha messo radici anche in questa parte del Veneto orientale. Dimostra grande capacità di adattamento a differenti condizioni di clima e terreno. Nelle nostre vigne porta uva molto sana con grappolo dorato ma dotato ancora di buona acidità per dare vini eleganti ma ancora di fresca beva.

Caratteristiche del terreno:

Oseada era il nome di un piccolo avvallamento nella tenuta dove un tempo si trovava un grande roccolo, costituito da una serie di livelli concentrici di alberi e arbusti tra i quali trovavano rifugio le specie di uccelli allora diffuse. Nella coltivazione vengono seguiti criteri di naturalità e fisiologia per una gestione agronomica sostenibile. In particolare in questa vigna si utilizza il miglior compost organico per la sua fertilizzazione.

Sistema di allevamento e resa per ettaro:

Gujot corto, 75 quintali per ettaro.

Epoca di vendemmia:

Selezione manuale nella tarda primavera e raccolta verso la metà di settembre.

Vinificazione:

Breve macerazione sulle bucce per circa 8 ore, quindi pressatura soffice e fermentazione parte in barrique e parte in acciaio a bassa temperatura. Mantenimento sulle fecce fini con leggera velatura. Nella primavera successiva, a decantazione statica completata, avviene l'imbottigliamento e la successiva uscita in commercio.

Caratteristiche organolettiche e temperatura di servizio:

Colore giallo paglierino, profumo tipico della crosta di pane con leggere note fumè e di vaniglia dovute alla lunga permanenza in legno sui propri lieviti. Servire a circa 10-12° C.

Dati analitici (medi):

Alcool: 13% vol Acidità totale: 5,5 g/l pH: 3,4