



Chardonnay

Scheda Tecnica



BONOTTO DELLE TEZZE



Vitigno:

100% Chardonnay

Denominazione:

Veneto – Indicazione Geografica Tipica

Notizie sul Chardonnay:

Lo Chardonnay si è inserito nel secolo scorso nella viticoltura del Piave con immediato successo. L'ottimale maturazione delle uve equilibra le note fresche ed aromatiche alla adeguata struttura.

Caratteristiche del terreno:

Terreni facenti parte del terrazzo alluvionale del fiume Piave che seguono il corso fino quasi al mare. Nella coltivazione di queste vigne vengono seguiti criteri di naturalità e fisiologia per una gestione agronomica sostenibile.

Sistema di allevamento e resa per ettaro:

Vigneti policlonali a controspalliere con potature a Sylvoz a 110 quintali per ettaro.

Epoca di vendemmia:

Selezione manuale nella tarda primavera e raccolta a metà settembre.

Vinificazione:

Breve macerazione con le bucce e, a seguire, fermentazione in acciaio a bassa temperatura. La base così ottenuta viene rifermentata in autoclave per ottenere una leggera frizzantatura per una sensazione petillant di grande piacevolezza.

Caratteristiche organolettiche e temperatura di servizio:

Colore brillante, giallo paglierino carico, profumi tipici del vitigno, freschi esaltati dalle bollicine. Di moderata struttura per uso sia da aperitivo sia per un pasto leggero. Servire a circa 6-8 °C. Conservare in luogo fresco al riparo dalla luce.

Dati analitici:

Alcool: 12% vol Acidità totale: 5,70 g/l pH: 3,40