



V13051075

Chardonnay IGT - cl 75

L'indicazione geografica "TREVENEZIE" comprende la regione Veneto, la regione Friuli Venezia-Giulia e la provincia di Trento. Deve il suo nome a "Tre Venezie" o a "Le Venezie", definizione con cui è conosciuto ancora oggi questo territorio di antichissima storia e tradizione enologica. Lo Chardonnay, una delle varietà ammesse da questa IGT, è un vitigno internazionale a bacca bianca tra i più coltivati al mondo. È dotato di una grande varietà di componenti aromatiche che si esprimono in modi diversi a seconda dei terreni e dei climi dove viene coltivato.

Area di Produzione: Veneto

Vitigno: Chardonnay

Piante per Ettaro: 3500

Sistema di Allevamento: Cordone speronato

Vendemmia: Fine Agosto - Inizio di Settembre

Resa per Ettaro: 90-110 q/Ha

Caratteristiche:

Area di Produzione

Il territorio compreso tra le province di Venezia e Treviso è parte integrante del bacino del fiume Piave ed è particolarmente adatto alla coltivazione della vite, in quanto il suolo risulta argilloso, di medio impasto, ricco di sali minerali e mediamente fertile. Queste caratteristiche pedologiche permettono di ottenere vini morbidi, minerali, dal profilo aromatico piacevole e con una struttura in perfetto equilibrio con l'acidità. Il clima temperato, le precipitazioni mediamente equilibrate e la prossimità delle colline e delle Prealpi a nord oltreché del mare a sud, che definiscono il percorso delle correnti d'aria umida, contribuiscono a creare un microclima ideale ad esaltarne le peculiarità.

Processo Produttivo

Le uve vengono generalmente raccolte tra la fine di agosto e l'inizio di settembre. Si procede alla vinificazione in bianco (mosto e bucce vengono subito separati) e ad una pressatura soffice. Successivamente, la fermentazione si completa in contenitori di acciaio, in cui il mosto viene lasciato per un periodo di riposo di 60 giorni sulle fecce di lieviti selezionati a temperatura controllata di circa 10 °C. Il vino così ottenuto viene stabilizzato, filtrato e affinato in bottiglia prima di essere messo sul mercato.





Caratteristiche Organolettiche:

Colore e Aspetto: Brillante. Giallo paglierino tenue.

Olfatto: Fragrante, elegante, caratterizzato da delicati sentori fruttati di mela e pesca e floreali di fiori bianchi.

Gusto: Fresco, morbido ed equilibrato, presenta una buona struttura ed una piacevole rotondità.

Caratteristiche Chimiche:

Alcol % vol: 12%

Zuccheri, g/l: <4

Acidità, g/l: 5,00-6,50

Temperatura di Servizio: 8-10 °C

Abbinamenti: Indicato come aperitivo, si abbina particolarmente bene con antipasti e minestre a base di pesce, pasta e risotti, passati e vellutate di verdura, piatti a base di asparagi e uova, oltreché con tutti i piatti a base di pesce, crostacei e molluschi, preparati in modo semplice.

Da consumare preferibilmente: Entro 18 mesi.



Bicchieri Consigliati: Tulipano.