

VITese CHARDONNAY

VITIGNO - Chardonnay 100%

VENDEMMIA - 2017

SISTEMA DI ALLEVAMENTO - Spalliera con potatura Guyot

DENSITÀ IMPIANTO - 3300 piante/Ha

RESA -90 q.li per Ha

ALTIMETRIA - 550 m s.l.m.

VINIFICAZIONE - Avviene in parziale riparo dall'aria (semi-riduzione); il mosto ottenuto da pressature soffici viene decantato e chiarificato in modo naturale. La fermentazione avviene a temperatura controllata (16°C) per dieci giorni in acciaio.

COLORE - Giallo paglierino con riflessi verdognoli

PROFUMO - Al naso presenta dei marcati sentori di frutta fresca e note floreali.

SAPORE - Armonico ed equilibrato, con piacevole viscosità che ne bilancia la delicata acidità.

GRADAZIONE ALCOLICA - 13% Vol.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI - Si accompagna ad antipasti di pesce crudo e carni bianche.

TEMPERATURA DI SERVIZIO - 8°-10°C

FORMATI - Bottiglia da 75 cl

NOTE

