



AZIENDA VITIVINICOLA PARCO DEL VENDA



CHARDONNAY I.G.T.

- **BEZEICHNUNG:** Colli Euganei Chardonnay
- **REBSORTEN:** 100% Chardonnay
- **ANBAUGEBIET:** Cinto Euganeo
- **ERTRAG PRO HEKTAR:** 9.000 kg/ha
- **HÖHE:** 300 Meter ü. d. M.
- **AUSSETZUNG:** Süden
- **BODEN:** vorwiegend tonhaltig
- **ERZIEHUNGSFORM:** Doppelstreckbogen
- **ANBAUJAHR:** 1990
- **ERNTENZEIT:** zweite Septemberdekade
- **PFLANZDICHTHE:** 3.300 Rebstöcke pro Hektar
- **WEINBEREITUNG:** Abbeerung und Kelterung der Trauben. Sofortige Trennung des Mostes von den Schalen und weiteren soliden Elementen der Weintrauben. Danach folgt ein sanftes Pressen durch die Verwendung horizontaler pneumatischer Pressen mit geschlossenem Tank (saturierbar mit Stickstoff), die die Gewinnung von ziemlich sauberem Most ermöglichen. Die Reduktionsmethode bei der Weinherstellung erlaubt es, die primären Aromen der Weinrebe zu bewahren und zugleich jede Spur von Sauerstoff, dem wichtigsten Faktor für die Oxidation, völlig zu beseitigen. Der so erzeugte Most wird mit ausgewählten Hefen bei kontrollierter Temperatur von 17°C zur Gärung gebracht. Nach der alkoholischen Gärung erfolgt das Auffüllen des Weins in Wannen für den Ausbau.
- **AUSBAU:** in thermobedingten Stahlbehältern, wo der Wein fünf Monate lang über dem feinen Bodensatz gehalten wird. Es folgt eine Ruhezeit von drei Monaten in der Flasche nach der Abfüllung.
- **PRODUKTION:** 7.000 Flaschen
- **VERKOSTUNGSANMERKUNGEN** Helle strohgelbe Farbe, frischer und aromatischer Duft, erinnernd an exotische Früchte wie Banane, Mango und Melone. Am Gaumen zeigt sich der Wein strukturiert, schön ausgewogen und harmonisch. Einnehmender Geschmack, geprägt von leicht salzig-mineralischen Noten. Die Serviertemperatur liegt bei 12°C.

ALKOHOLGEHALT: 13,5% Vol.

RESTZUCKER: 4,0 g/l

GESAMTSÄURE: 6,0 g/l

PH: 3,20

PARCO DEL VENDA

via Monte Venda 430 Vò - (PD) - Italia - tel. +39 049.9940188 - fax. +39 049.9944322
www.parcodelvenda.com - parcodelvenda@libero.it

