



# CHARDONNAY

## SCHEDA TECNICA

DENOMINAZIONE	COLLI EUGANEI CHARDONNAY DOC
VITIGNI	100% CHARDONNAY
ZONA DI PRODUZIONE	CINTO EUGANEO
PRODUZIONE PER ETTARO	90 Q.LI / HA
ALTITUDINE	300MT.
ESPOSIZIONE	SUD
TERRENO	IN PREVALENZA ARGILLOSO
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	DOPIO CAPOVOLTO
ANNO D'IMPIANTO	1990
PERIODO DI RACCOLTA	SECONDA DECADE DI SETTEMBRE
DENSITÀ PIANTE	3.300 PIANTE PER ETTARO
VINIFICAZIONE	PIGIATURA DIRASPATURA DELL'UVA. IMMEDIATA SEPARAZIONE DEL MOSTO DALLE BUCCE. SEGUA SOFFICE SPREMITURA CON PRESSE PNEUMATICHE ORIZZONTALI A TANK CHIUSO SATURABILI CON AZOTO FAVORENDO COSÌ L'ESTRAZIONE DI UN MOSTO PULITO. LA VINIFICAZIONE IN RIDUZIONE COSÌ APPLICATA PRESERVA GLI AROMI DEL VITIGNO ED ELIMINA LA PRESENZA DI OSSIGENO. TEMPERATURA CONTROLLATA A 17°C.
AFFINAMENTO	TERMINATA LA FERMENTAZIONE ALCOLICA SI ESEGUE IL TRAVASO IN VASCHE PER L'AFFINAMENTO. IN SERBATOI DI ACCIAIO TERMOCONDIZIONATI DOVE IL VINO VIENE MANTENUTO SULLE FECCE NOBILI PER CINQUE MESI. SEGUE RIPOSO IN BOTTIGLIA PER TRE MESI DOPO L'IMBOTTIGLIAMENTO.
PRODUZIONE	40.000 BOTTIGLIE
NOTE DI DEGUSTAZIONE	COLORE GIALLO PAGLIERINO CHIARO. IL PROFUMO FRESCO ED AROMATICO CHE EMANA RICORDA LA FRUTTA ESOTICA COME LA BANANA E IL MELONE. AL PALATO SI PRESENTA STRUTTURATO, BEN EQUILIBRATO ED ARMONICO. A TUTTO QUESTO SI AGGIUNGE UNA LIEVE NOTA SALATA E MINERALE CHE LO RENDONO ACCATTIVANTE. SI SERVE A 18-20°C.
GRADAZIONE ALCOLICA	13,5% VOL.
TENORE ZUCCHERINO	4,00 G/L
ACIDITÀ TOTALE	6,00 G/L
PH	3,20



pesce



formaggi



pesce delicato



PARCODELVENDA.COM

VIA MONTE VENDA 430 - VO' (PD) - ITALIA - T. +39 049.9940188

VIA MONTE VENDA 430 - VO' (PD) - ITALIA - T. +39 049.9940188