

PARCO DEL VENDA



CHARDONNAY
COLLI EUGANEI

AZIENDA VITIVINICOLA PARCO DEL VENDA



CHARDONNAY I.G.T.

- DENOMINAZIONE: Colli Euganei Chardonnay
- VITIGNO: 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: Doppio Capovolto
- ANNO D'IMPIANTO: 1990
- PERIODO DI RACCOLTA: seconda decade di settembre
- DENSITA' PIANTE: 3300 piante per ettaro
- VINIFICAZIONE: *Pigiadiraspatura dell'uva. Immediata separazione del mosto dalla bucce e dalle altre parti solide che compongono il grappolo. Segue una soffice spremitura tramite l'utilizzo di presse pneumatiche orizzontali a tank chiuso saturabili con azoto che favoriscono l'estrazione di un mosto abbastanza pulito. La tecnica di vinificazione in riduzione così applicata consente di preservare gli aromi varietali del vitigno di partenza e di eliminare completamente la presenza dell'ossigeno maggior responsabile delle ossidazioni. Il mosto così ottenuto viene fatto fermentare con lieviti selezionati a temperatura controllata di 17°C. Terminata la fermentazione alcolica travaso in vasche per l'affinamento.*
- 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: 7000 bottiglie
- NOTE DI DEGUSTAZIONE: *Colore giallo paglierino chiaro. Il profumo fresco ed aromatico che emana ricorda la frutta esotica come la banana il mango ed 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 piuttosto accattivante. Si serve a 12°C*

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5% Vol

TENORE ZUCCHERINO: 4,00 g/l

ACIDITA' TOTALE: 6,00 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

