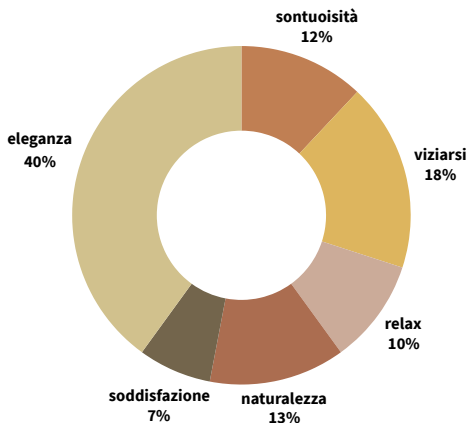


CHARDONNAY

DOC [VENEZIA]



NOME VINO: Chardonnay

DENOMINAZIONE: DOC Venezia

VITIGNO: 100% chardonnay

CLIMA: entroterra veneziano, caratterizzato da inverni miti, con qualche gelata, brezza marina ed estati calde.

SUOLO: suolo pianeggiante calcareo dolomitico, con tessitura abbastanza fine e scheletro assente, subcalino, ben drenato.

ALLEVAMENTO: sylvoz o guyot, pianta alta 1,20 m da terra. Densità di 3500 piante/ha.

EPOCA DI VENDEMMIA: inizio settembre

VINIFICAZIONE: in bianco, separando subito le bucce dal mosto con pressatura soffice. Fermentazione a 15-16° C con lieviti selezionati, per una durata di 12-15-gg.

COME SI PRESENTA: vino dal colore giallo paglierino con riflessi che vanno dal verdolino all'oro bianco.

NOTE OLFATTIVE: bouquet intenso che sprigiona note fruttate, tra tutte la mela, ma anche banana e spezie dolci, su sottofondo leggermente agrumato.

AL PALATO: sapore asciutto, fresco ed invitante, di buona corposità e persistenza. Richiama le note fruttate, arricchite da presente sapidità.

OCCASIONE: se senti il bisogno di viziarti e di qualcosa di elegante e lussuoso, lo Chardonnay non ti tradirà!

ABBINAMENTI: ottimo come aperitivo anche da solo, con gli antipasti di verdure e di pesce, primi piatti con sughi leggeri o risotti alle erbe, semplici ricette di pesce e crostacei.

SERVIZIO: 8-10°C in calici medi o carré.

ALCOL: 12,5% vol



MAZZOLADA