

CHARDONNAY

Indicazione Geografica Tipica
FRIZZANTE

VITIGNI

Uve: Chardonnay
Sistema di allevamento: Guyot
Ceppi per ettaro: 4.000-5.000
Terreno: calcareo, argilloso e ben drenato
Altitudine: 200-300 m s.l.m.
Epoca di vendemmia: metà settembre, inizio ottobre
Resa: 90-100 q.li/Ha

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice delle uve e fermentazione a temperatura controllata (16-18°C) in acciaio inox per preservare freschezza e aromi. Successivamente, il vino subisce una seconda fermentazione per ottenere la frizzantezza, attraverso il metodo Charmat, che dura 2-3 mesi per ottenere un perlage fine e persistente.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli
Profumo: note di agrumi e una leggera sfumatura di fiori bianchi e frutta esotica
Sapore: vivace, fresco e armonico, con una buona acidità che conferisce una piacevole freschezza. Il finale è fruttato e pulito, con un perlage fine e persistente

DATI ANALITICI

Grado alcolico: 11% vol
Estratto secco: 18 g/l
Zuccheri riduttori: 10 g/l
Acidità totale: 5,4 g/l
Anidride solforosa totale: 70/90 mg/l

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo, ideale con antipasti leggeri, pesce, frutti di mare, insalate fresche e piatti a base di verdure. Perfetto anche con formaggi freschi e piatti delicati.
Note di servizio: servire a 6-8°C

VINEYARD

Grapes: Chardonnay
Training system: Guyot
Stumps per hectare: 4.000-5.000
Soil: calcareous, clayey, and well-drained
Altitude: 200-300 m/above sea level
Harvest: mid-September to early October
Yield: 90 -100 q.li/Ha

VINIFICATION

Soft pressing of the grapes and fermentation at controlled temperature (16-18°C) in stainless steel tanks to preserve freshness and aromas. The wine then undergoes a second fermentation using the Charmat method, lasting 2-3 months, to achieve a fine and persistent perlage.

COMPOSITION CHARACTERISTICS

Colour: straw yellow with greenish highlights
Parfum: notes of citrus with a subtle hint of white flowers and exotic fruits
Taste: spicy, fresh, and harmonious, with good acidity providing pleasant freshness. The finish is fruity and clean, with a fine and persistent perlage.

ANALYTICAL DATA

Alcohol content: 11% vol
Net dry extract: 18 g/l
Reducer sugars: 10 g/l
Total acidity: 5,4 g/l
Total sulphites: 70/90 mg/l

FOOD MATCHING

Excellent as an aperitif, ideal with light appetizers, fish, seafood, fresh salads, and vegetable-based dishes. Also perfect with fresh cheeses and delicate courses
Service notes: served at a temperature of 6-8°C

WEINBERG

Rebsorten: Chardonnay
Rebzüchtung: Guyot
Rebstöcke pro Hektar: 4.000-5.000
Boden: kalkhaltig, lehmig und gut drainiert
Höhe: 200-300 Meter über Meeresspiegel
Erntezeit: Mitte September bis Anfang Oktober
Trauben: 90-100 Doppelzentner/Hektar

WEINBEREITUNG

Sanfte Pressung der Trauben und temperatur-kontrollierte Gärung (16-18°C) in Edelstahltanks zur Erhaltung von Frische und Aromen. Anschließend erfolgt eine zweite Gärung nach der Charmat-Methode, die 2-3 Monate dauert, um eine feine und anhaltende Perlage zu erzielen.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe: Strohgelb mit grünlichen Reflexen
Bukett: Zitrusnoten mit einem Hauch von weißen Blüten und exotischen Früchten
Geschmack: lebendig, frisch und harmonisch, mit guter Säure, die eine angenehme Frische verleiht. Der Abgang ist fruchtig und klar, mit einer feinen und anhaltenden Perlage.

ANALYTISCHE DATEN

Alkoholgehalt: 11% vol
Trocken Extrakt: 18 g/l
Restsüsse: 10 g/l
Säuregehalt: 5,4 g/l
Gesamtschwefeldioxid: 70/90 mg/l

SPEISEEMPFEHLUNG

Hervorragend als Aperitif, ideal zu leichten Vorspeisen, Fisch, Meeresfrüchten, frischen Salaten und Gemüsegerichten. Auch perfekt zu Frischkäse und feinen Speisen.
Serviertemperatur: servieren bei 6-8 °C



Chardonnay



6-8°C



11% vol



750 ml