

CHARDONNAY VENETO

Indicazione Geografica Tipica



VITIGNI

Uve: Chardonnay
Sistema di allevamento: doppia cortina
Ceppi per ettaro: 6000
Terreno: medio impasto di origine morenica, calcareo/argilloso e sassoso
Altitudine: 140-160 m/s.l.m.
Epoca di vendemmia: prima decade di Settembre
Resa: 100 q.li/Ha

VINEYARD

Grapes: Chardonnay
Training system: double curtain
Stumps per hectare: 6000
Soil: medium texture of origin moraine, calcareous/clayey and stony
Altitude: 140-160 m/a.s.l.
Harvest period: first decade of September
Yield: 100 quintals/Ha

WEINBERG

Trauben: Chardonnay
Trainingssystem: Doppelvorhang
Baumstümpfe pro Hektar: 6000
Boden: mittlere Herkunftstextur Moräne, kalkig/lehmig und steinig
Höhe: 140-160 m/ü.d.M.
Erntezeit: erstes Jahrzehnt September
Ertrag: 100 Doppelzentner/Ha

VINIFICAZIONE

Breve contatto sulle bucce. Pigiatura soffice, fermentazione a temperatura controllata (16-18°C). Conservazione in serbatoi inox termocondizionati.

VINIFICATION

Brief skin contact. Soft pressing, fermentation at controlled temperature (16-18°C). Storage in temperature-controlled stainless steel tanks.

WEINBEREITUNG

Kurzer Kontakt auf den Fellen. Sanftes Drücken, Gärung bei kontrollierter Temperatur (16-18°C). Lagerung in Edelstahltanks thermokonditioniert.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino
Profumo: complesso e minerale con note fruttate di agrumi e frutta matura.
Sapore: sensazioni di frutta matura, morbido con un ottimo equilibrio di acidità.

COMPOSITION CHARACTERISTICS

Colour: straw yellow
Parfum: complex and mineral with citrus notes and ripe fruit
Taste: ripe fruit sensation, soft with an excellence balance of the acidity.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe: strohgelb
Parfüm: komplex und mineralisch mit Zitrusfrüchten und reifen Früchten Noten
Geschmack: Empfindungen von reifen Früchten, weich mit einer hervorragenden Säurebalance.

DATI ANALITICI

Grado alcolico: 12 % vol
Estratto secco netto: 18 g/l
Zuccheri riduttori: 5,5 g/l
Acidità totale: 5,2 g/l
Anidride solforosa totale: 90/110 mg/l

ANALYTICAL DATA

Alcohol content: 12% vol
Net dry extract: 18 g/l
Reducer sugars: 5,5 g/l
Total acidity: 5,2 g/l
Total sulphites: 90/110 mg/l

ANALYTISCHE DATEN

Alkoholgehalt: 12% vol
Trocken Extrakt: 18 g/l
Restsüsse: 5,5 g/l
Säuregehalt: 5,2 g/l
Gesamtschwefeldioxid: 90/110 mg/l

ABBINAMENTO

Ottimo da abbinare a risotti e tortellini. Secondi di pesce sia d'acqua dolce che salata.
Note di servizio: servire alla temperatura di 10-12°C

FOOD MATCHING

Excellent to pair with risottos and tortellini. Second courses of freshwater and saltwater fish.
Serving notes: served at 10-12°C

SPEISEEMPFEHLUNG

Passt hervorragend zu Risotto und Tortellini. Zweite Gänge mit Süßwasser und Fisch salzig.
Serviertemperatur: servieren bei 10-12°C



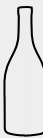
Chardonnay



10-12°C



12 % vol



750 ml