

Figura

SCHEMA TECNICA

Denominazione

Vino varietale Chardonnay

Vitigno

100% Chardonnay

Terreno

Argilloso, limoso

Esposizione

Collinare, con esposizione ad Ovest

Gradazione

Variabile tra 12° e 13°

Formato bottiglia

0.75 l

Resa uva

70-80 Q.li/Ha

Residuo zuccherino

< 4 g/l

Temperatura di servizio

Tra i 8° e i 10° C

Sesto di impianto

3500 piante/Ha

Gestione della vite

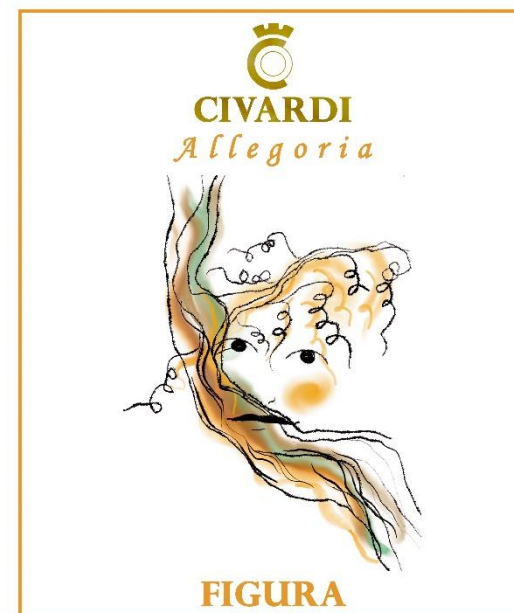
Guyot semplice

Metodi di difesa della vite

Sistema Qualità Nazionale Produzione Integrata

Tecnologia di produzione

Raccolta a mano delle uve, pigiadiraspatura e pressatura soffice. Decantazione statica. Fermentazione in acciaio a temperatura di 18° C con successivo periodo di affinamento e stabilizzazione di 7-8 mesi prima dell'imbottigliamento



ANALISI SENSORIALE

Colore

Giallo paglierino

Profumo

Delicato e gradevole, lievemente fruttato con sentori di fiori bianchi e di mela verde

Sapore

Intenso, persistente ed elegante

Abbinamenti

Primi piatti con sughi leggeri di pesce, secondi di carne bianca e pesce al forno

Civardi Oreste e Daniele