

# CHARDONNAY IGT MARCA TREVIGIANA

## TERRITORIO

**Vitigno:** 100% Chardonnay

**Ubicazione:** podere Carboncine, Roncade, Treviso

**Tipologia terreno:** Argilloso con presenza di caranto

**Forma di allevamento:** Sylvoz

## VENDEMMIA

**Epoca di Vendemmia:** Da fine agosto ai primi di settembre.

## CANTINA

**Vinificazione:** Alla vendemmia fa seguito la pressatura soffice e la decantazione statica a freddo del mosto.

La fermentazione primaria avviene in recipienti in acciaio a temperatura controllata di 19°C.

Il vino ottenuto viene mantenuto sui propri lieviti per almeno 3-4 mesi.

**Affinamento:** Dopo averlo reso limpido viene messo in bottiglia e lasciato riposare per 4/6 settimane.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

È il vitigno a bacca bianca più diffuso al mondo, molto versatile ed è largamente influenzato dall'ambiente di coltivazione e produce un vino di buona gradazione, fine ed elegante.

**Colore:** si presenta di colore giallo paglierino tenue.

**Profumo:** al naso il suo profumo è delicato, aromatico che ricorda la mela Golden, pere Williams e crosta di pane.

**Gusto:** dal sapore invitante e armonioso è un vino fresco, lievemente vivace, profumato con note fruttate e minerali.

## ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Perfetto fin dall'aperitivo, si abbina benissimo agli antipasti, ai primi delicati e alle verdure al vapore.

Da provare con il pesce crudo, specialmente in tartare delicate, carpaccio fresco e magari con uno scampo al naturale.

## CONSERVAZIONE

Le bottiglie vanno conservate verticali, in ambiente fresco ad umidità costante, lontano dalla luce.



## CARATTERISTICHE ANALITICHE \*

**Grado alcolico:** 12,5-13,0% vol.

**Zuccheri:** 8,0-10,0 g/l

**Acidità totale:** 5,5-6,0 g/l

*\* Le caratteristiche analitiche sono indicative, possono variare a seconda dell'andamento stagionale.*

## COME SERVIRLO

**Temperatura di servizio:** 10-12°C

**Bicchieri consigliati:** Calice medio da vino bianco

**Formati disponibili:** 0,75 L



0,75