



Chardonnay IGT Venezia “Dei Carni”



Zona di produzione:

Chardonnay prodotto con le migliori uve provenienti dai vigneti situati in Veneto, nella zona del Montello e Colli Asolani nel comune di Nervesa della Battaglia e precisamente nel vigneto denominato Dei Carni all'interno della tenuta “Rolando”.

Terreno:

Terreno di medio impasto con presenza di scheletro.

Vigneto:

La forma di allevamento utilizzata è il Sylvoz e Guyot. Il numero di piante per ettaro può variare da 3500 a 4500.

Tecnologia adottata:

Vinificazione in bianco. La fermentazione primaria avviene a temperatura controllata ad opera di lieviti selezionati. Il vino post fermentazione viene conservato per un lungo periodo a contatto con il lievito di fermentazione ed agitato periodicamente sino alla preparazione all'imbottigliamento.

Caratteristiche chimiche:

Alcool effettivo: % vol. 13,00 ± 0,50

Zuccheri: g/l 4,00 ± 2,0

Acidità totale: g/l 5,60 ± 0,50

Caratteristiche organolettiche:

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Profumo: intenso, fruttato e floreale con note tipiche di Chardonnay.

Sapore: di gusto fresco e di ottima struttura, al palato risulta pieno ed avvolgente.

Informazioni sul valore nutrizionale:

1 g di alcol: 8 Kcal.

1 l di vino secco a 10°: 600Kcal.

1 g di zucchero: 4 Kcal.

Abbinamenti: Ottimo in abbinamento con gli antipasti magri, le minestre, i risotti alle erbe ed i piatti a base di uova e pesce.

Temp. di servizio: 8-10 ° C.

Conservazione:

In luogo fresco, al riparo dalla luce e da fonti di calore.

Tipo d'imballo e modalità di commercializzazione:

Bottiglie di vetro di capacità da 0,75 l confezionate con tappo in sughero o con tappo Screw Cap modello Lux, in cartoni da 6 o 12 bottiglie coricate.