



GIUSTI WINE

CHARDONNAY TREVENEZIE IGT DEI CARNI



Vitigno: Chardonnay

Tenuta: Rolando

Terreno: Di medio impasto tendente all'argilloso, con buona presenza di scheletro composto da sabbie grossolane e ciottoli.

Allevamento: sylvoz e guyot

Densità: fra 3.500 e 4.000 piante per ettaro

Vinificazione: 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.

Alcol % v/v: 13,00 + 0,5

Acidità totale g/l: 5,60 + 0,5

Zuccheri g/l: 4 + 2,00

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

Temp. di servizio: 8 - 10 ° C.

Profilo sensoriale

Il colore è giallo paglierino dai riflessi luminosi. Il profumo è intenso, fruttato e floreale con note tipiche di Chardonnay. In bocca ha un gusto fresco e di ottima struttura, al palato risulta pieno ed avvolgente.

Note

Il nome "Dei Carni" si riferisce alla strada che segue il vigneto in Tenuta Rolando.