



CHARDONNAY BARRIQUE VENETO IGT

Pregiato chardonnay dal colore giallo paglierino intenso con riflessi dorati. Al bouquet esprime un delicato profumo di vaniglia in armonia con eleganti note fruttate e floreali tipiche del vitigno. Vino di lunga persistenza gusto-olfattiva e di grande eleganza.

Vitigno: 100% Chardonnay

Zona di produzione: Dalle vigne della Tenuta San Giorgio, coltivate nelle "Grave di Papadopoli" e attraversate dalla Strada dei Vini del Piave. I terreni di questa zona sono di origine alluvionale, sono quindi ghiaiosi e ricchi di limo e sabbia, ma le loro caratteristiche dominanti sono una buona fertilità e una naturale ed importante quantità di carbonati e microelementi utili alla vite. Tutti questi aspetti aggiunti all'influenza microclimatica del fiume creano una zona pedoclimatica e un habitat ideale per la vite.

Vendemmia: Inizio settembre con sovraturazione dell'uva

Vinificazione : Le uve raccolte nella loro piena maturazione vengono diraspate, pigiate e fatte macerare a freddo per poche ore con lo scopo ben preciso di arricchire il mosto in aromi primari caratteristici dell'uva. A fine macerazione il mosto viene privato delle bucce e illimpidito mediante decantazione statica, quindi messo a fermentare a temperatura controllata con l'utilizzo di lieviti selezionati varietali. Segue alla fermentazione alcolica l'affinamento nelle barriques di legno

Alcool: 12 %vol

Zuccheri: secco

Caratteristiche organolettiche: Vino giallo paglierino con riflessi dorati, dai profumi molto intensi e fini di frutta esotica, mela e banana. Al palato è di buon equilibrio fra freschezza e morbidezza con persistenza aromatica di grande eleganza. Di buona struttura e sapidità si fa apprezzare bene da giovane, ma invecchiando in bottiglia aumenta la sua complessità olfattiva. Affinato in barriques si arricchisce ed acquista complessità donando grandi sensazioni olfattive con sfumature di vaniglia e miele di acacia in perfetta sintonia con le note aromatiche tipiche del vino

Abbinamenti: Lo chardonnay barricato si abbina a dei primi piatti ben strutturati, alle zuppe con frutti di mare anche piuttosto elaborate e saporite e con i secondi a base di carni bianche anche alla griglia.
Temperatura di servizio consigliata: 12°-14°C

