



## CHARDONNAY VENETO IGT

Elegante vino bianco fermentato in acciaio, ottenuto da uve raccolte in leggera sovraturazione e selezionate mediante un attento diradamento dei grappoli in estate. Vinificato con cura, questo fragrante chardonnay è ricco di aromi fruttati esaltati prima con l'affinamento in acciaio e poi in bottiglia.

**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 uve perfettamente mature e sane

**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. Il vino nuovo, dopo la fermentazione alcolica viene travasato e fatto maturare in serbatoi di acciaio per tutto l'inverno in attesa delle filtrazioni primaverili di preimbottigliamento.

**Alcool:** 12 %vol

**Caratteristiche organolettiche:** Vino dal colore giallo paglierino tendente al dorato, con profumi molto intensi e fini di frutta esotica, mela e banana. Al palato è di buon equilibrio tra 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.

**Abbinamenti:** Lo chardonnay esprime tutte le sue qualità e tutta la sua spiccata personalità se abbinato ai risotti alle erbe, ai piatti a base di asparagi e uova e a tutti i piatti a base di pesci, crostacei e molluschi, preparati in modo semplice e senza salse particolarmente elaborate.  
Temperatura consigliata 8°-10°C

