



## CHARDONNAY IGT DELLE VENEZIE BOTTEGA 12,5% cl. 75 V13034075



Lo Chardonnay Igt delle Venezie è un vino bianco di grande eleganza che abbina carattere e freschezza.

**Tipologia:** Chardonnay Igt delle Venezie

**Zona di produzione:** Veneto

**Vitigno:** Chardonnay

**Sistema di allevamento:** Cordone Speronato / Silvoz

**Epoca della vendemmia:** prima decade di settembre

**Resa per Ettaro:** 90-110 q/Ha

### **Caratteristiche e processo produttivo**

Le uve vengono vendemmiate generalmente a inizio settembre e lasciate macerare a freddo per una notte per favorire l'estrazione degli aromi. La vinificazione avviene in bianco (ossia con separazione immediata del mosto dalle bucce) con pressatura soffice. Il processo di fermentazione avviene all'interno di serbatoi in acciaio, dove il mosto viene lasciato riposare sulle fecce nobili dei lieviti selezionati per circa 90 giorni ad una temperatura controllata di 17° C. Il vino così ottenuto viene stabilizzato a freddo, filtrato e affinato per 6 mesi in bottiglia prima di essere immesso in commercio.

### **Caratteristiche organolettiche**

**Colore e aspetto:** Brillante. Giallo paglierino tenue

**Olfatto:** Netto, caratteristico, fine con sentori di miele, pesca e fiori bianchi

**Gusto:** Asciutto, alcolico, vellutato, armonico

### **Caratteristiche chimiche**

**Alcool effettivo, % vol:** 12,5%

**Zuccheri, g/l:** Secco

**Acidità totale,** 5,5 - 6,0 g/l

**Temperatura di servizio:** 10 °C.

**Modalità di consumo:** A tavola si abbina particolarmente con pasta, risotti e antipasti di pesce

**Bicchieri consigliato:** Tulipano

**Canali di vendita:** Distribuzione allargata

**Target di consumo:** Uomo/Donna 24-64 anni, livello medio;