

Chardonnay

VIGNETO

Tipo: bianco

Varietà: chardonnay 100%

Zona di produzione: Carboncine

Comune: Roncade - Italia

Anno di impianto: 2000

Densità di impianto: 5.000 ceppi ettaro

Resa ettaro: 9.000 kg/ha

Resa per pianta: 1,80 kg/ceppo

Sesto d'impianto: 2,50 x 0,80

Superficie: 3,50 ha

Sistema di allevamento: cordone speronato

Tipologia di terreno: argilloso (50-60%) con presenza di caranto, alcalino

Epoca di vendemmia: terza decade di Agosto

Raccolta: a mano

VINIFICAZIONE

Trasporto dell'uva alla diraspatrice e pressa tramite convogliatore a vibrazione e nastro

Illimpidimento: statico a freddo

Recipiente di fermentazione: 75% in acciaio, 10% barriques e 15% tonneau in rovere francese

Temperatura di fermentazione: 18/20°C

Lieviti: selezionati

Durata fermentazione: 7/15 gg.

Fermentazione malolattica: no in acciaio, totale in legno

Elevage: 5 mesi sui lieviti

Imbottigliamento: marzo 2008

Affinamento in bottiglia: 60 gg

DATI TECNICI

Denominazione: IGT Marca Trevigiana 2007

Grado alcolico: 13,50 % in Vol.

Acidità totale: 5,10 gr/l.

pH: 3,50

DEGUSTAZIONE

Temperatura di servizio: 12/14°C

Colore: giallo paglierino.

Olfatto: di buona intensità, ricco di sfumature, evidenti la frutta esotica matura con ananas ed il floreale con i fiori bianchi. In successione si notano le note di nocciola tostata, burro e miele ben armonizzate. Nel finale si avvertono il vegetale fresco, il timo e l'origano.

Gusto: morbido, rotondo con ampio volume. Al sapore ritorna la frutta matura percepita al naso. Il corpo è ricco, equilibrato ed esprime una sensazione molto lunga e persistente. E' sapido con finale asciutto.

In cucina: trova svariati abbinamenti dai piatti a base di uova e di pesce, ai risotti alle erbe e asparagi, formaggi a media stagionatura o a pasta grassa. Ottimo con pesce alla griglia e crostacei. Per come è stato vinificato, va degustato anche da solo.

