



## 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:** prima decade di Settembre

**Raccolta:** meccanica

### VINIFICAZIONE

**Illimpidimento:** statico a freddo

**Recipiente di fermentazione:** 90% in acciaio, 10% tonneau in rovere francese

**Temperatura di fermentazione:** 18/20°C

**Lieviti:** selezionati

**Durata fermentazione:** 15 gg.

**Fermentazione malolattica:** no in acciaio, totale in legno

**Maturazione:** 5 mesi sui lieviti

**Imbottigliamento:** Febbraio 2025

**Affinamento in bottiglia:** 30 gg

### DATI TECNICI

**Denominazione:** IGT Marca Trevigiana 2024

**Grado alcolico:** 13,30 % in Vol.

**Acidità totale:** 5,70 gr/l.

**pH:** 3,34

**Solforosa totale:** 70 mg/l (massimo consentito: 200 mg/l)

### DEGUSTAZIONE

**Temperatura di servizio:** 10/12°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.

Tenuta Santomé

Via Carboncine, 71 – 31056 Roncade loc. Biancade (TV)

Tel. +39 0422 848189 – info@tenutasantome.com