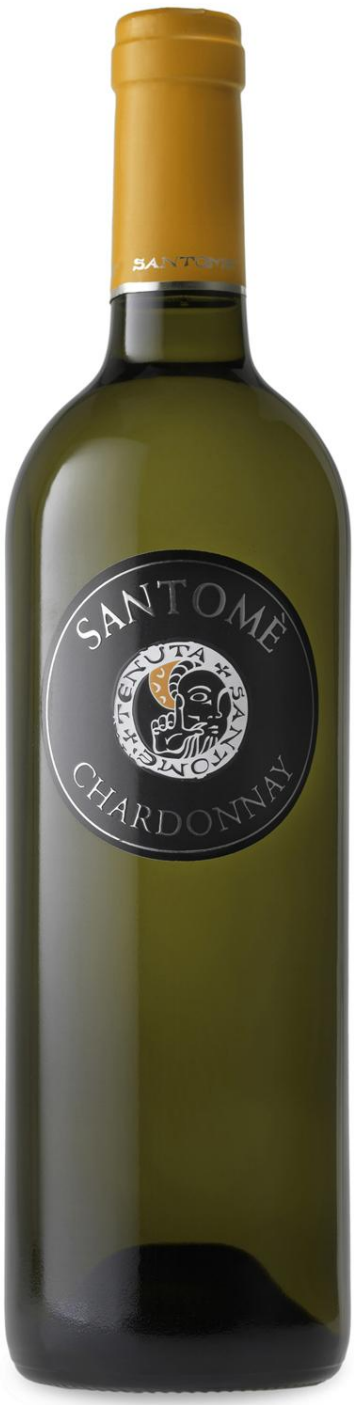
Chardonnay



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 2026
Affinamento in bottiglia: 30 gg

DATI TECNICI
Denominazione: IGT Marca Trevigiana 2025
Grado alcolico: 13,20 % in Vol.
Acidità totale: 5,40 gr/l.
pH: 3,45
Solforosa totale: 73 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 Santomè
Via Carboncine, 71 – 31056 Roncade loc. Biancade (TV)
Tel. +39 0422 848189 – info@tenutasantome.com