



TERRITORIO

Vitigno: 100% Chardonnay

Zona di produzione: Vigna Carboncine – (Comune di Roncade-TV)

Tipologia di suolo: Argilloso con presenza di caranto

Forma di allevamento: Sylvoz

Densità di impianto: 3500 ceppi x ha

Periodo di vendemmia: Da fine Agosto ai primi di Settembre

CANTINA

Vinificazione: Alla vendemmia eseguita manualmente fa seguito la pressatura soffice e la decantazione statica a freddo del mosto. La fermentazione primaria avviene in recipienti in acciaio a temperatura controllata di 19°C con lieviti selezionati. Il vino ottenuto viene mantenuto sui propri lieviti per circa 3-4 mesi.

Affinamento: Dopo averlo reso limpido, si trasferisce in autoclave dove la rifermentazione lo rende leggermente vivace. Successivamente viene messo in bottiglia e lasciato riposare per 4/6 settimane.

DEGUSTAZIONE

È un vitigno molto versatile che è largamente influenzato dall'ambiente di coltivazione. Vino di buona gradazione, fine ed elegante. Si presenta alla vista di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso il suo profumo è delicato, aromatico che ricorda la mela Golden e crosta di pane. Di sapore invitante e armonioso, è leggermente "pétillant" al palato, che ne esalta la piacevolezza. Perfetto fin dall'aperitivo, si abbina benissimo agli antipasti, ai primi delicati e alle verdure al vapore. Da provare con il pesce crudo, specialmente in tartare delicate, carpaccio fresco e magari con uno scampo al naturale. Si consiglia di servirlo leggermente fresco alla temperatura di 10-12°C.

Conservazione: È un vino da bersi giovane, preferibilmente entro l'anno. Le bottiglie vanno conservate verticali, in ambiente fresco ad umidità costante, lontano dalla luce.

Formati disponibili: Classic 0,75 L

CARATTERISTICHE ANALITICHE

Grado alcolico: 12,50-13,00% vol

Zuccheri: 10,00-12,00 g/l

Acidità totale: 5,50 – 6,00 g/l



0,75 L