

Corte
Vittorio

CHARDONNAY

Indicazione Geografica Tipica

VENETO

TIPOLOGIA

Bianco fermo.

ASPETTO AGRONOMICO

Uve: Chardonnay.
Zona di coltivazione: Veneto.
Tipologia del terreno: argilloso- calcareo di origine vulcanica
Sistema di allevamento: Cappuccina.
Densità ceppi/ha: densità media 3800 ceppi.
Resa per ettaro: circa 160 ql/Ha.
Vendemmia: avviene manualmente in bins per il trasporto in cantina tra la fine di agosto ed i primi giorni di settembre.

ASPETTO ENOLOGICO

Vinificazione: pressatura soffice dei grappoli interi, decantazione a freddo del mosto, dopo la sgrondatura fermentazione a temperatura controllata per circa 8 giorni a 14-16 gradi a cui segue un periodo di decantazione sui lieviti prima del travaso.
Affinamento: in botti di rovere per 6 mesi, in seguito almeno 3 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Colore: giallo paglierino intenso con lievi nuance dorate;
Profilo olfattivo: il naso presenta un frutto complesso con connotazioni mature che ricordano la mela golden e la banana;
Gusto: in bocca presenta struttura e morbidezza con una bella persistenza, ritorno fruttato;
Gastronomia: abbinamento ideale con primi piatti a base di pesce;
Suggerimenti utili: mantiene le sue caratteristiche per circa 1-2 anni; come tutti i vini deve essere conservato in luoghi freschi (sotto i 18°) e poco luminosi non soggetti a grossi sbalzi termici.

Temperatura ottimale di servizio: 8° - 10 °

Gradazione: 12,5 % vol.

Residuo Zuccherino: 5,25 gr. /lt.

Acidità Tot.: 5,5 gr. /lt.

