

Chardonnay

Indicazione Geografica Protetta

Vino famoso per la nobiltà del suo vitigno che va sempre più affermandosi nella nostra zona, ove ha trovato l'ambiente particolarmente adatto alla sua coltivazione. Vino bianco di notevole pregio, dal profumo ampio ed intenso ma nell'insieme delicato, dal gusto fresco armonico. E' particolarmente adatto come aperitivo, accompagna ottimamente antipasti e piatti a base di pesce. Servire a 8°-10° C.

CARATTERISTICHE TECNICHE

ANNATA: 2012

ETA' DEI VIGNETI: 8 - 10 anni;

SISTEMI DI ALLEVAMENTO: Alberello o spalliera;

VARIETA' DELL'UVA: 100% Chardonnay;

PORTAINNESTI: 1.103 - 140 Ruggieri;

NUMERO DEI CEPPI PER ETTARO: 3.500 - 4.500;

RESA DI VINO PER ETTARO: 90 Hl;

EPOCA DI VENDEMMIA: Seconda decade di Agosto;

LAVORAZIONE DELL'UVA E FERMENTAZIONE DEL MOSTO: Dopo decantazione naturale il mosto viene separato dalle fecce, inoculato di lieviti selezionati, e avviato alla fermentazione a temperatura termoregolata;

AFFINAMENTO ED INVECCHIAMENTO DEL VINO: Riposa in serbatoi di acciaio inox, in seguito viene refrigerato e filtrato. La commercializzazione inizia 4 - 5 mesi dopo la vendemmia;

DATI ANALITICI: Alcool 13% vol. - Acidità totale 6,00‰;

ESAME ORGANOLETTICO: Colore giallo con tenui riflessi verdolini, bouquet fruttato ampio ed intenso, sapore fresco, delicato, armonico, secco ;

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Si accompagna con antipasti, risotti, pesce. Va servito fresco alla temperatura di 8 -10°C.

A wine famous for the nobility of its vines which s continuously affirming itself in our area, where it has found the environment particularly suitable for its cultivation. A white wine of noticeable esteem, whit full and intense aroma but at the same time delicate, and of a fresh harmonious taste. It is particularly suitable as an appetizer, and accompanies perfectly hors d'ouvres and fish dishes. To be served at 8° - 10°C.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

ANNATA: 2012

AGE OF VINEYARDS: 8 - 10 years;

SYSTEM OF GROWTH: Tree or espalier;

VARIETY OF GRAPES: 100% Chardonnay;

GRAFTING: 1.103 - 140 Ruggieri;

NUMBER OF STUMPS PER ACRE: 3.500 - 4.500;

AMOUNT OF WINE PER ACRE: 90 Hl;

PERIOD OF HARVESTING: Second decade of August;

PROCESSING OF GRAPES AND FERMENTATION OF THE MUST: After natural decantation the must is separated from the dregs, inoculated with selected yeasts, and left to ferment at a thermo regulated temperature;

REFINING AND AGEING OF THE WINE: It rests in tanks made of stainless steel, then it is refrigerated and filtered. Its commercialization begins 4 - 5 months after harvesting;

ANALITICAL DATA: Alcohol 13% vol. - Acid total 6,00‰;

ORGANIC EXAMINATION: Yellow in colour with soft pale green highlights, full and intense fruity bouquets, fresh taste, delicate, harmonious, dry;

GASTRONOMIC COMBINATIONS: It is to accompany hors d'ouvres, rice and fish to be served cool at a temperature of 8°-10°C



FORMATO BOTTIGLIA BOTTLES SIZE	CODICE EAN EAN CODE	BOTTIGLIE PER CONFEZIONE NUMBER BOTTLES FOR BOX	PESO CONFEZIONE BOX WEIGHT	DIMENSIONI CONFEZIONE BOX SIZES	CONFEZIONI PER STRATO BOX FOR LAYER	CONFEZIONI PER PALLET BOXES FOR PALLET
Bord. Lt. 0,750	8020050600052	6	7,5	228 x 153 x H 335	25	125