

LE SELEZIONI



AI GALLI

CHARDONNAY VENEZIA

Denominazione di Origine Controllata



TIPOLOGIA: Vino bianco fermo

UVE: Chardonnay 100%

PROVENIENZA: Pramaggiore, vigneti di proprietà

ALTITUDINE: 25-40 m s.l.m.

TIPOLOGIA DI TERRENO: Medio impasto, argilloso

METODO DI ALLEVAMENTO: Guyot

DENSITÀ D'IMPIANTO: 4.500 ceppi per ettaro

RESA DELLE UVE: 80 quintali per ettaro

VINIFICAZIONE: Vendemmia manuale delle uve durante la prima decade di settembre. Segue una breve macerazione prefermentativa a temperatura controllata. Il mosto così ottenuto viene trasferito in serbatoi di acciaio dove, alla temperatura controllata di 18-20 °C, con l'ausilio di lieviti altamente selezionati, completa la fermentazione nell'arco di 10 giorni. Il vino così ottenuto viene posto in tonneau di rovere francese della capacità di 700 litri dove si affinerà sino al momento dell'imbottigliamento. Infine, riposa in bottiglia per i tre mesi successivi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Colore giallo paglierino che con l'affinamento assume sfumature più intense. Vino di innata ed esemplare eleganza. Profumo di fiori e di frutta a polpa bianca con gradevoli note vanigliate. Il gusto è armonico, potente, minerale, piacevolmente persistente.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: Vino bianco unico nell'abbinare potenza ed eleganza. Si abbina idealmente agli antipasti saporiti, ai risotti di mare, ai piatti di pesce leggeri ed alle carni bianche.

GRADAZIONE ALCOLICA: 14% Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 °C

CONSERVAZIONE: 4/5 anni

BTG PER CARTONE: 6

FORMATO: 75 cl

Codici di riciclaggio

BOTTIGLIA GL VETRO UVAG	CAPSULA C/ALU ALLUMINIO	TAPPO FOR SUGHERO
RACCOLTA DIFFERENZIATA (Verifica le disposizioni del tuo comune)		ORGANICO

AI GALLI