CHARDONNAY
Marca Trevigiana I.G.T.
“dei Mat”

Vino fermo dal notevole carattere sapido derivato dal vigneto “Pra Longhi” a Farra di Soligo. La vinificazione in riduzione gli conferisce una piacevole finezza aromatica. La prolungata maturazione delle uve e il lungo affinamento su lievito ne esaltano la sua complessità e morbidezza.

AZIENDA AGRICOLA

LE VOLPERE

VITICOLTORI DI PENDIO

CHARDONNAY
Marca Trevigiana I.G.T.
“dei Mat”

VITIGNO: 100% Chardonnay
ALCOL: 13% Vol
RESIDUO ZUCCHERINO: Assente
PRODUZIONE: 95 Q.li/Ha
ZONA DI ORIGINE: Farra di Soligo
TIPO DI SUOLO: Argilloso\Limoso
VENDEMMIA: Manuale

VINIFICAZIONE

Leggera surmaturazione delle uve, selezione dei grappoli e breve macerazione a freddo sulle bucce in semi-riduzione. Spremitura soffice e separazione del mosto fiore tramite chiarifica statica a freddo. Successiva vinificazione con lieviti selezionati a temperatura controllata di 15-16 °C. Affinamento e batonnage sulla feccia nobile per circa 8 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino con effetti dorati. Profumo intenso, ampio e avvolgente. Spiccate note di frutta tropicale gialla e vaniglia si fondono a richiami floreali più delicati tra cui gelsomino e sambuco.
In bocca è secco, fresco e armonico con piacevole finale sapido.

ABBINAMENTI

Si accompagna ad antipasti di pesce crudo, primi piatti di pasta, secondi di pesce e carni bianche. Ottimo anche con le vellutate di verdure.
Servire a 8-10 °C

WWW.LEVOLPERE.IT