



Chardonnay Veronese

IGT



VITIGNI

100% Chardonnay



ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti collinari nel paese di Badia Calavena, provincia di Verona. Altitudine 600m s.l.m., esposizione Nord-Est, Sud. Sistema di allevamento pergola veronese. Suolo alluvionale con presenza di scheletro. Produzione in vigna di circa 60 q/ha.



RACCOLTA

Vendemmia svolta nel mese di settembre al raggiungimento della maturazione tecnologica ottimale. Raccolta manuale in bins con successivo riposo in cella refrigerata a 5°C per preservare aromi e profumi tipici della varietà.



VINIFICAZIONE

Pigiatura e diraspatura delle uve, pressatura soffice, fermentazione in barriques di rovere francese con successiva sosta sulle fecce fini per 8 mesi, lungo riposo in bottiglia per minimo un anno prima della messa in commercio.



ALCOL

13% Vol.



COLORE

Giallo paglierino brillante con tenui riflessi verdolini e dorati.



PROFUMO

Floreale intenso che intreccia pasticceria e delicate note tostate.



SAPORE

Elegante e armonioso con una importante tensione minerale.



ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Vino eccellente per aperitivi e primi piatti freschi.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

10°C – 12°C.