

Chardonnay

DOC Asolo Montello

Vino ottenuto da uve Chardonnay DOC Asolo Montello

Zona di produzione:

Piana d'Oriente - Vigneto Caltran

Altitudine:

ca. 130 m s.l.m.

Tipologia di terreno:

Argilloso e ricco di scheletro.

Sistema di coltivazione:

Guyot

Ceppi per ettaro:

3.000

Epoca di vendemmia:

Seconda decade di settembre.

Metodo di produzione:

Dopo accurata cernita, l'uva viene pressata in maniera molto soffice.

Il mosto viene raffreddato e lasciato decantare per 12 ore.

Successivamente vengono innestati i lieviti e la fermentazione viene condotta a 18°C. Segue travaso a fine fermentazione e conservazione in serbatoi in acciaio inox termocontrollati alla temperatura di 8°C.

Affinamento:

in bottiglia per 30 giorni.

Caratteristiche organolettiche:

Colore giallo paglierino con riflesso verde-dorato.

Il bouquet è intenso, ricco di profumi fini ed eleganti di banana e mela, con vivaci note di ananas e miele.

Sapore netto, deciso, di buona struttura, con persistenti note gusto-olfattive.

Abbinamento gastronomico:

Ottimo con zuppe, risotti, carni bianche e formaggi non stagionati.

Cucina Asolana: Tagliatelle agli asparagi.

Temperatura di servizio:

10°C

Dati tecnici:

Alcool 12,5 % vol.

Acidità 5,5 g/lit

Estratto netto 20 g/lit

