

# 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

