

Scheda tecnica

UNATANTUM CHARDONNAY TREVENEZIE IGT 2020

Denominazione	Chardonnay Trevenezie IGT
Zona di origine	Colline di Collalbrigo (TV)
Terreno	Argilloso
Vitigno	100% Chardonnay
Forma di allevamento	Doppio capovolto
Epoca di vendemmia	10- 20 settembre
Uva per ha max	70 q.li/ha
Vinificazione	Le uve raccolte a mano vengono pigiate e criomacerate per 24 ore; il mosto così ottenuto viene fatto fermentare, una parte in serbatoi di acciaio e l'altra in barrique nuove.
Affinamento	Dopo 8 mesi le due parti vengono assemblate in un unico prodotto che viene imbottigliato. Un'ulteriore affinamento avviene per un periodo variabile che a seconda dell'annata va da 4 a 6 mesi.
Colore	Giallo paglierino
Profumo	Si percepiscono sentori floreali primaverili accompagnati da intriganti note agrumate. Il parziale elevaggio in legno, rilascia delicate sfumature di nocciola tostata e bacche di vaniglia.
Gusto	Il sapore è pieno, complesso, teso e persistente. La chiusura elegante ne sottolinea la piacevolezza e l'equilibrio

Gradazione alcolica	13%
---------------------	-----



Abbinamenti: Antipasti di pesce crudi e cotti conditi idealmente con olio extra vergine d'oliva, oltre a risotti e secondi piatti a base di pesce. Ottimo anche in accompagnamento a piatti di carni bianche e formaggi di media stagionatura.

Conservazione: Le bottiglie vanno conservate coricate, in ambiente fresco e ad umidità costante, sono da evitare lunghe soste in frigorifero.

Temperatura di servizio: 9/12 ° C in calici capienti

Formati disponibili: 0,75 lt.