

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 (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, 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.