

CHARDONNAY

IGT TREVENEZIE

UNATANTUM

Il sapore è pieno, complesso, teso e persistente. La chiusura elegante ne sottolinea la piacevolezza e l'equilibrio

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 il mosto così ottenuto viene fatto fermentare, una parte in serbatoi di acciaio e l'altra in barrique di primo passaggio
Affinamento	Dopo 12 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).
<hr/>	
Gradazione alcolica	13,5%
<hr/>	
Profumo	Aroma fresco di fragole mature ben bilanciato ed integrato con sentori di prugna matura, ciliegia e note speziate
Colore	Rosso rubino intenso
<hr/>	

Abbinamenti: Vino per tutti i giorni, che ben si accompagna a carni rosse e bianche, ma anche a pasta e formaggi.

Conservazione: Le bottiglie vanno conservate coricate in ambiente fresco e ad umidità costante.

Temperatura di servizio: 18/20° C.

Formati disponibili: 0,75 lt. - 1,5 lt.



INFO NUTRIZIONALI